SILVERCREST®

KITCHEN TOOLS

FI
SE
DK

Hand Blender Set SSMS 600 B3



GB IE **Hand Blender Set**
Operating instructions

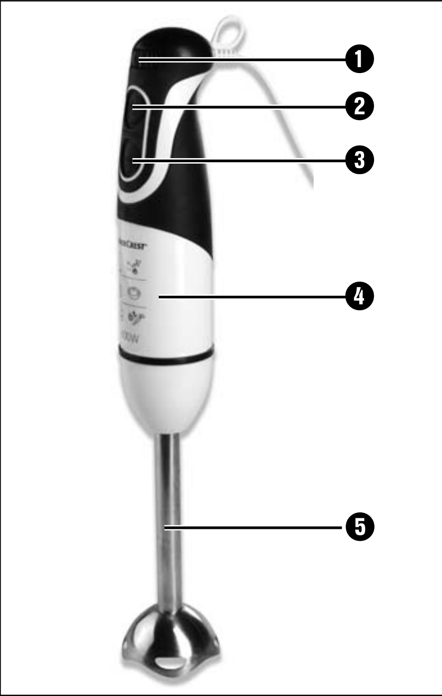
FI **Sauvasekoitinsarja**
Käyttöohje

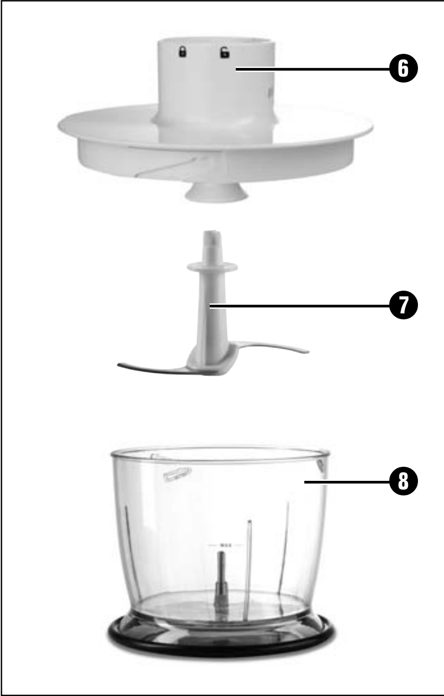
SE **Stavmixer, set**
Bruksanvisning

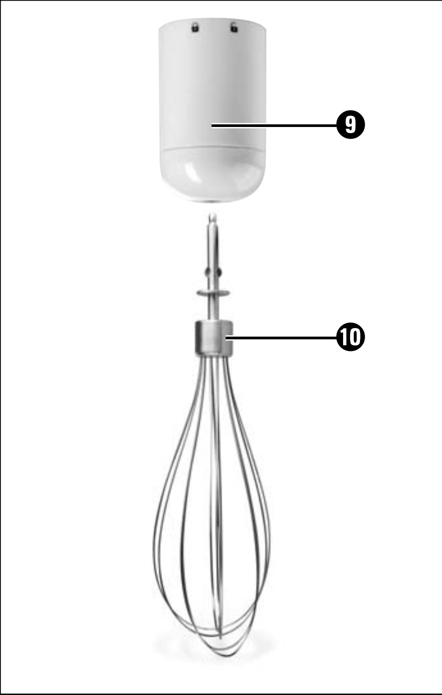
DK **Stavblender-sæt**
Betjeningsvejledning

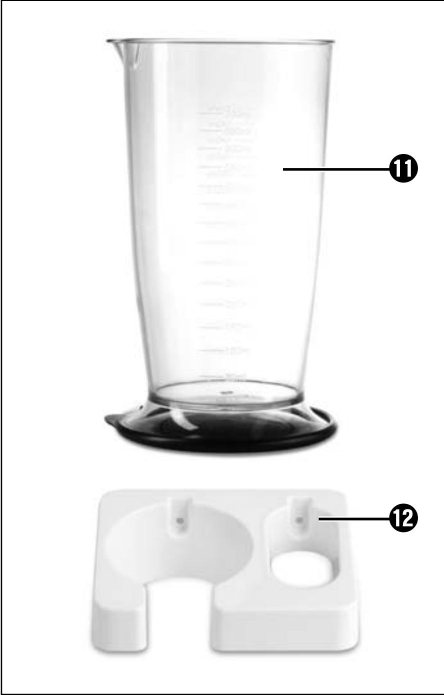
DE AT CH **Stabmixer-Set**
Bedienungsanleitung

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21 · D-44867 BOCHUM
www.kompernass.com
ID-Nr.: SSMS 600 B3-09/11-V2
IAN: 71983


1
2
3
4
5


6
7
8


9
10


11
12

Index

Information for these operating instructions

These operating instructions are a component of the Hand Blender Set SSMS 600 B3 (henceforth designated as the appliance) and they supply you with important information for the intended use, safety, connection and operation of the appliance.

These operating instructions must be constantly kept available close to the appliance. They are to be read and applied by everyone assigned to operate the appliance and to eliminate faults with it.

Retain these operating instructions and pass them on, together with the appliance, to any future owners.

Copyright

This documentation is copyright protected.

Any copying or reproduction, including as extracts, as well as the reproduction of images, also in an altered state, is only permitted with the written authorisation of the manufacturer.

Intended use

This hand blender is intended exclusively for processing foodstuffs in small quantities. It is intended exclusively for use in domestic households. This hand blender set is not intended for commercial applications.

⚠ **WARNING**

Danger from unintended use!

Danger can come from the appliance if used for unintended purposes and/or other types of use.

► Use the appliance exclusively for intended purposes.

► Observe the procedures described in these operating instructions.

NOTICE

► Risks can can be engendered if the appliance if used for unintended purposes and/or other types of use. Use the appliance exclusively for its intended purposes. Observe the procedures described in these operating instructions. Claims of any kind resulting from damage caused by improper use, incompetent repairs, unauthorized modifications or the use of non-approved spare parts will not be acknowledged. The operator alone bears liability.

Safety instructions

⚠ RISK OF ELECTRIC SHOCK

- Connect this hand blender only to correctly installed mains power sockets supplying a power voltage of 220 - 240 V ~ / 50 Hz.
- Disconnect the hand blender from the mains power socket if you notice any faulty operation and before beginning to clean it.
- Do not expose the appliance to humidity and do not use it outdoors.
- Should liquids enter the housing, disconnect the appliance from the mains power socket immediately and arrange for it to be repaired by a qualified technician.
- To unplug the appliance, always pull the plug from the socket, do not pull on the power cable itself.
- Do not crease or crimp the power cable and place it in such a way as to prevent anyone from stepping on or tripping over it.
- To avoid unnecessary risks, arrange for defective power plugs and/or cables to be replaced at once by qualified technicians or our Customer Service Department.
- You may not open the motor unit housing of the hand blender. Should you do so, the safety concept of the appliance may be compromised and the warranty becomes void.
- This appliance is not intended for use by individuals (including children) with restricted physical, physiological or intellectual abilities or deficiences in experience and/or knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or receive from this person instruction in how the appliance is to be used.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

⚠ RISK OF ELECTRIC SHOCK

Under no circumstances may the motor unit of the hand mixer be immersed in liquids, or liquids be permitted to permeate into the motor unit housing.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts which move in use.
- Fundamentally, always disconnect the appliance from the mains power socket when the unit is to be left unattended.

Items supplied

The appliance is delivered with the following components as standard:

- Hand Blender Set
- Measuring beaker with combined lid/base
- Whisk
- Liquidiser (Blade and bowl with combined lid/base)
- Wall bracket
- 2 x Plugs
- 2 x Screws
- Operating instructions

1) Remove all parts of the appliance and these operating instructions from the box.
2) Remove all packing material.
3) Clean all parts of the appliance as described in the chapter "Cleaning".

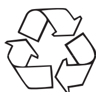
NOTICE

► Check the contents to make sure everything is there and for visible damage.

► If the contents are incomplete, or have been damaged due to defective packaging or transportation, contact the Service Hotline (see chapter ***Service***).

Disposal of the packaging

The packaging protects the appliance from transport damage. The packaging materials are selected from the point of view of their environmental friendliness and disposal technology and are therefore recyclable.



The recirculation of packaging into the material circuit saves on raw material and reduces generated waste. Dispose of packaging material that is no longer needed according to the regionally established regulations.

NOTICE

► If possible preserve the appliance's original packaging during the warranty period so that in the case of a warranty claim you can package the appliance properly for return.

GB
IE

Technical data

Voltage	220 - 240 V ~, 50 Hz
Nominal Power Rating	600 W
Protection Class	II ⧈
Capacity: Measuring beaker Max. fill volume for fluids	 700 ml 300 ml

We recommend the following operating times:

Let the hand blender cool after 1 minute of operation.

Let the liquidiser cool after 1 minute of operation.

Let the whisk cool after 2 minute of operation.

Description of appliance / Accessories

❶ Speed regulator
❷ Switch (Standard Speed)
❸ Turbo-Switch (High Speed)
❹ Motor unit
❺ Hand blender
❻ Bowl lid
❼ Blade
❽ Bowl (with combined lid/base)
❾ Whisk holder
❿ Whisk
⓫ Measuring beaker (with combined lid/base)
⓬ Wall bracket, incl. screws & plugs

GB
IE

Utilisation

NOTICE

► With the measuring beaker ⓫ you can measure volumes of fluids up to 700 ml. For food processing, fill it to a maximun of 300 ml, otherwise fluids could overflow from the measuring beaker ⓫.

► Should you wish to keep liquids/foods in the measuring beaker ⓫, you can remove the base of the measuring beaker ⓫ and use it as a lid. Ensure that the spout of the measuring beaker ⓫ is also closed.

■ With this hand blender ❺ you can prepare dips, sauces, soups or baby food. We recommend using the hand blender ❺ for a maximum of 1 minute at a time and then letting it cool down.

WARNING - PROPERTY DAMAGE!

► Do not use this hand blender for the ❺ preparation of solid foods. This would lead to irreparable damage to the appliance!

■ With the whisk ❿ you can whip cream, beat egg whites and mix pastry, desserts or mayonnaise. We recommend using the whisk ❿ for a maximum of 2 minutes at a time and then letting it cool down.

■ With the liquidiser, comprising of the blade ❼, bowl ❽ and bowl lid ❻, you can also liquidise solid foods. We recommend using the liquidiser for a maximum of 1 minute at a time and then letting it cool down.

WARNING - PROPERTY DAMAGE!

► Do not use the liquidiser to process liquids. This would lead to irreparable damage to the appliance!

Assembling

⚠ **WARNING! RISK OF INJURY!**

► Only insert the plug into the power socket after you have assembled the appliance for use.

NOTICE

► Before the first use, clean all parts as described in the chapter “Cleaning”.

To assemble the hand blender

⚠ **WARNING! RISK OF INJURY!**

► The blade is extremely sharp! Handle it with great care.

- Place the hand blender ❺ on the motor unit ❹ so that the arrow points to the symbol 🔓. Turn the hand blender ❺ until the arrow on the motor unit ❹ points to the symbol 🔒.

Assembling the wire whisk

- Insert the whisk ❿ into the whisk holder ❾.
- Place the so assembled whisk ❿ onto the motor block ❹ so that the arrow points to the symbol 🔓 Turn the motor block ❹ until the arrow points at the symbol 🔒.

Assembling the liquidiser

⚠ **WARNING! RISK OF INJURY!**

► The blade ❼ is extremely sharp! Handle it with great care.

- Carefully place the blade ❼ onto its retainer in the bowl ❽.
- Fill the bowl with the foodstuffs you wish to liquidise ❽.

NOTICE

► NEVER fill the bowl ❽ BEYOND the MAX marking. Otherwise, the appliance does not function optimally.

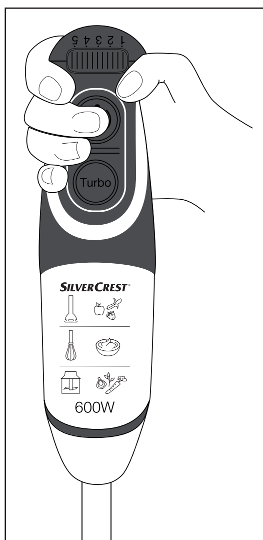
- Place the bowl lid ❻ onto the bowl ❽ and turn it until tight. Thereby, the lugs on the edge of the bowl ❽ must be guided into the rail on the bowl lid ❻.
- Place the motor unit ❹ on the bowl lid ❻ so that the arrow points to the symbol 🔓. Turn the motor unit ❹ until the arrow points to the symbol 🔒.

NOTICE

► Should you wish to keep foodstuffs in the bowl ❽ you can remove the base of the bowl ❽ and use it as a lid. For this, carefully remove the bowl lid ❻ and motor unit ❹ and, if needs be, the blade ❼. Loosen the base of the bowl ❽ and then place it onto the bowl ❽.

Holding the appliance

To operate the appliance, hold it as follows:



Operation

⚠ **WARNING! RISK OF INJURY!**

► Foodstuffs should not be too hot. Squirting contents may cause scalding.

NOTICE

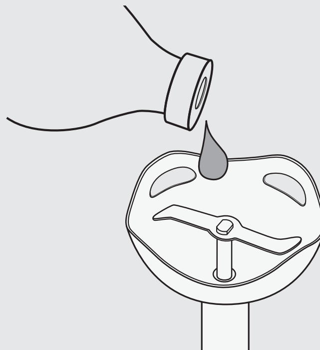
► When you beat cream with the whisk ⑩ hold the container at a slant during the beating. In this way the cream will be thicker quicker. Ensure that cream cannot be sprayed out of the container while it is being beaten. When whipping cream, slide the speed regulator ❶ to position "5".

When you have assembled the blender set as you wish to use it:

1) Insert the plug into a mains power socket.
2) Press and hold the switch ❷ to process foodstuffs at the standard speed. Slide the speed regulator ❶ in the direction of “5” to increase the speed. Slide the speed regulator ❶ in the direction of “1” to reduce the speed.
3) Press and hold the turbo-switch ❸ to process foodstuffs at a higher speed. By pressing the turbo-switch ❸ the maximum processing speed is available immediately.
4) When you have completed the processing of the foodstuffs, simply release the switch.

NOTICE

► Should unusual noises be heard during operation, such as squeaks or similar, lubricate the drive shaft of the blender with a few drops of neutral cooking oil:



Examples for the chopping and liquiding of various foods with the liquidiser:

Ingredients		max. amount	Processing time	SPEED
Onions		200 g	approx. 20 Sec.	Level 1 - 3
Parsley		30 g	approx. 20 Sec.	Turbo
Garlic		20 cloves	approx. 20 Sec.	Level 1 - 5
Baby-carrots		200 g	approx. 15 Sec.	Level 1 - 5
Hazelnuts/ Almonds		200 g	approx. 30 Sec.	Turbo
Walnuts		200 g	approx. 25 Sec.	Level 3 - 4
Parmesan	1 cm	250 g	approx. 30 Sec.	Turbo

Wall mounting

2 plugs and 2 screws are supplied to enable the wall bracket ⓬ to be mounted.

⚠ WARNING RISK OF ELECTRIC SHOCK!

► Before mounting the wall bracket ⓬ check whether there are any power cables or pipes in the wall!

1) Mark the positions for the drill holes using the wall bracket ⓬.
2) Bore the holes with a 6 mm drill.
3) Insert the dowels into the drill holes.
4) Position both the openings of the wall-holder ⓬ over the drill holes and then fix it tightly using both screws.

Cleaning

⚠ WARNING RISK OF ELECTRIC SHOCK!

► Before you start to clean the hand blender, ALWAYS unplug the appliance from the mains power socket.

► Under no circumstances may the motor unit ❹ be cleaned by immersing it in water or holding it under running water.

⚠ WARNING - RISK OF PHYSICAL INJURY!

► To avoid injuries, exercise caution when handling the extremely sharp blade ❼. Reassemble the liquidiser after use and cleaning to prevent injury from the exposed blade. Keep the blade out of the reach of children.

WARNING - PROPERTY DAMAGE!

► DO NOT clean the accessories of your hand blender in the dishwasher as it may cause damage to them.

► Do not use aggressive, chemical or abrasive cleaning agents! They could irreparably damage the upper surfaces!

GB
IE

1) Remove the power plug from the socket.
2) Clean the motor unit ❹, the hand blender ❺, the bowl lid ❻ the whisk-holder ❾ and the wall bracket ⓬ with a moist cloth.
   Ensure that water cannot permeate through the openings of the hand mixer ❺.
   For stubborn soiling use a mild detergent on the cloth.
3) Clean the remaining accessories (bowl ❽, whisk ❿, measuring beaker ⓫ and blade ❼) under running water and dry them well with a dish towel.

Disposal of the appliance



Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2002/96/EC.

Dispose of this appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility. Observe the currently applicable regulations. In case of doubt, please contact your waste disposal centre.

Notes on the EC Declaration of Conformity



In regard to compliance with fundamental requirements and other relevant provisions, this appliance fulfills the relevant regulations of the Electromagnetic Compatibility Directive 2004/108/EC, the ErP Directive 2009/125/EC and the Low Voltage Directive 2006/95/EC

The complete original declaration of conformity can be obtained from the importer.

Importer

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Warranty

The warranty for this appliance is for 3 years from the date of purchase. The appliance has been manufactured with care and meticulously examined before delivery.

Please retain your receipt as proof of purchase. In the event of a warranty claim, please make contact by telephone with our service department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.

NOTICE

► The warranty covers only claims for material and manufacturing defects, not for transport damages, wearing parts or for damage to fragile components, e.g. switches.

This product is for domestic use only and is not intended for commercial use.
In the event of misuse and improper handling, use of force and modifications not carried out by our authorized service branch, the warranty will become void.

Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty.
The warranty period is not extended by repairs made under the warranty. This applies also to replaced and repaired parts.

Damages and defects extant at the time of purchase must be reported immediately after unpacking, resp. no later than two days after the date of purchase.

Repairs made after the lapse of the warranty period are subject to charge.

Service

(GB) **Service Great Britain**
Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.co.uk
IAN 71983

(IE) **Service Ireland**
Tel.: 1890 930 034
(0,08 EUR/Min., (peak))
(0,06 EUR/Min., (off peak))
E-Mail: kompernass@lidl.ie
IAN 71983

Recipes

Cream of Vegetable Soup

2 - 4 People

Ingredients

- 2 - 3 tbsp Cooking oil
- 200 g Onions
- 200 g Potatoes (specially suitable are floury varieties)
- 200 g Carrots
- 350 - 400 ml Vegetable stock (fresh or instant)
- Salt, Pepper, Nutmeg
- 5 g Parsley

Preparation

1) Peel and finely chop the onions. Wash, peel and cut the carrots into slices. Peel and rinse the potatoes, then cut them into approx. 2 cm cubes.
2) Heat the oil in a pan, sauté the onions until glassy. Add the carrots and potatoes and sauté them also. Pour in sufficient broth so that the vegetables are well covered and then boil everything for 10-15 minutes until soft. If necessary, add more broth if the vegetables are no longer completely covered.
3) Wash the parsley, shake it dry and remove the stems. Break the parsley into large pieces and add them to the soup. Puree everything with the hand mixer ❺ for about 1 minute. Season with salt, pepper and grated nutmeg.

Pumpkin Soup

4 People

Ingredients

- 1 medium-sized Onion
- 2 Garlic cloves
- 10 - 20 g fresh Ginger
- 3 tbsp Rapeseed oil
- 400 g Pumpkin (ideally suited is Hokkaido pumpkin, because the shell becomes soft when cooked and it does not need to be peeled)
- 250 - 300 ml Coconut milk
- 250 - 500 ml Vegetable stock
- Juice of ½ of an Orange
- some dry white wine
- 1 tsp. Sugar
- Salt, Pepper

Preparation

1) Peel and chop the onion, the garlic also. Peel and finely chop the ginger. Firstly, sauté the onion and ginger in hot oil. After 2 minutes add the garlic and sauté this also.
2) Thoroughly clean the pumpkin under warm water with a vegetable brush, then cut it into 2-3 cm cubes. (If a pumpkin other than Hokkaido pumpkin is being used, it must be peeled in addition). Add the diced pumpkin to the onions and ginger and sauté them also. Fill with half the amount of coconut milk and sufficient vegetable broth to cover the pumpkin well. Cook for approx. 20-25 minutes with the lid on until soft. Mix everything with a hand blender ❺ until smooth. Thereby, add additional coconut milk until the soup has the correct soft and creamy consistency.
3) Season the soup with orange juice, white wine, sugar, salt and pepper so that it has both a sweet and a balanced sour-salty note in addition to the sharp flavour.

Sweet Fruit Spread

Ingredients

- 250 g Strawberries or other fruit (fresh or frozen)
- 1 packet (about 125 g) Preserving sugar without cooking
- 1 dash of Lemon juice
- 1 pinch of the pulp of a Vanilla pod

Preparation

1) Wash and clean the strawberries, at the same time removing the green stems. Drain well in a colander, so that you are rid of excess water and the spread is not too watery. Slice larger strawberries into small pieces.
2) Weigh 250 g of strawberries and place in a suitable blender jug.
3) Add a dash of lemon juice.
4) If desired, scrape out and add the pulp of a vanilla pod.
5) Add the contents of the packet of preserving sugar without cooking and mix thoroughly with a hand blender ❺ for 45-60 seconds. If there are still large pieces in it, allow it to stand for 1 minute and then purée it again for 60 seconds.
6) Enjoy the fruit spread straight away or pour it into a glass jar with a screw cap and firmly seal it.

Chocolate Cream

For 4 people

Ingredients

- 350 g Whipping cream
- 200 g Dark chocolate (> 60% Cocoa)
- ½ Vanilla pod (Pulp)

Preparation

1) Bring the cream to a boil, crumble the chocolate and melt it slowly over low heat. Scrape out the pulp of half a vanilla pod and blend it into the mixture.
2) Allow it to cool and set completely in the refrigerator.
3) Before serving, stir with the whisk ⑩ until creamy.

Tip: This tastes good with fresh fruit.

Mayonnaise

- 200 ml neutral vegetable oil, e.g. Rapeseed oil
- 1 Egg (yolk and egg white)
- 10 g mild Vinegar or Lemon juice
- Salt and Pepper to taste

Preparation

1) Place the egg and lemon juice in the mixing jug, hold the whisk ⑩ perpendicular to the jug and press and hold the turbo button ❸.
2) Slowly add the cooking oil in a thin uniform stream (within 1:30 minutes), so that the oil combines with the other ingredients.
3) Finally, season to taste with salt and pepper.

Sisällysluettelo

FI

Tietoja tästä käyttöohjeesta

Tämä käyttöohje on sauvasekoitinsarjan SSMS 600 B3 (jatkossa "Laite") osa ja se antaa tärkeitä ohjeita laitteen määräystenmukaisesta käytöstä, turvallisuudesta, liittämisestä ja hallinnasta.

Käyttöohjeen on oltava jatkuvasti saatavilla laitteen läheisyydessä. Jokaisen laitteen käytön ja häiriönpoiston kanssa tekemisissä olevan henkilön on luettava se ja noudatettava sitä.

Säilytä tämä käyttöohje ja luovuta se laitteen mukana seuraavalle omistajalle.

Tekijänoikeus

Tämä asiakirja on suojattu tekijänoikeuden nojalla.

Kaikenlainen monistaminen, esim. kaikenlainen jälkipainanta, myös osittain, sekä kuvien toistaminen, myös muutetussa muodossa, on sallittua ainoastaan valmistajan kirjallisella suostumuksella.

Määräystenmukainen käyttö

Sauvasekoitinsarja on tarkoitettu ainoastaan pienten elintarvikemäärien työstämiseen. Se on tarkoitettu yksinomaan yksityistalouksissa käytettäväksi. Sauvasekoitinsarjaa ei ole tarkoitettu ammattikäyttöön.

⚠ **VAROITUS**

Muun kuin määräystenmukaisen käytön aiheuttama vaara!

Laite saattaa aiheuttaa vaaraa, jos sitä käytetään määräystenvastaisesti ja/tai muulla tavalla.

► Käytä laitetta ainoastaan määräystenmukaisesti.

► Noudata tässä käyttöohjeessa kuvattuja toimintatapoja.

OHJE

► Laite saattaa aiheuttaa vaaraa, jos sitä käytetään määräystenvastaisesti ja/tai muulla tavalla. Käytä laitetta ainoastaan määräystenmukaisesti. Noudata tässä käyttöohjeessa kuvattuja toimintatapoja. Valmistaja ei vastaa minkäänlaisista määräystenvastaisesta käytöstä, virheellisesti suoritetuista korjauksista, luvattomista muutostöistä tai muiden kuin hyväksyttyjen varaosien käytöstä aiheutuvista vahingoista. Vastuu on yksinomaan käyttäjällä.

Turvaohjeet

⚠ SÄHKÖISKUN VAARA

- ► Liitä sauvasekoitinsarja ainoastaan määräysten mukaan asennettuun verkkopistorasiaan, jonka verkkojännite on 220 - 240 V ~ / 50 Hz.
- ► Irrota verkkopistoke pistorasiasta toimintahäiriöiden esiintyessä ja ennen sauvasekoitinsetin puhdistamista.
- ► Laitetta ei saa altistaa kosteudelle eikä sitä saa käyttää ulkona.
- ► Jos laitteen koteloon kuitenkin joutuu nestettä, irrota verkkopistoke heti pistorasiasta ja vie laite korjattavaksi pätevälle alan ammattilaiselle.
- ► Vedä verkkojohto pistorasiasta aina verkkopistokkeesta, älä vedä itse johdosta.
- ► Älä taita tai purista virtajohtoa, ja vedä se niin, ettei sen päälle voida astua tai ettei siihen voida kompastua.
- ► Anna vialliset verkkopistokkeet tai virtajohdot heti valtuutetun ammattihenkilöstön tai huoltopalvelun vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.
- ► Moottorilohkon koteloa ei saa avata. Jos laitteen kotelo avataan itse, turvallisuus ei ole taattua eikä takuu ole voimassa.
- ► Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden (mukaan lukien lapset) käyttöön, joiden rajoitetut, fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt tai kokemuksen ja/tai tiedon puute estävät käytön, lukuun ottamatta tilanteita, joissa heitä valvoo turvallisuudesta vastaava henkilö tai joissa he ovat saaneet tältä ohjeita laitteen käytöstä.
- ► Lapsia on valvottava ja on varmistettava, etteivät he leiki laitteella.

⚠ SÄHKÖISKUN VAARA

Älä missään tapauksessa upota sauvasekoitinsetin moottorilohkoa nesteeseen, äläkä päästä nesteitä moottorilohkon koteloon.

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- ► Ennen käytön aikana liikkuvien varusteiden tai lisäosien vaihtoa on laite sammutettava ja irrotettava sähköverkosta.
- ► Irrota laite aina sähköverkosta, kun laitetta ei valvota.

Toimituslaajuus

Laite toimitetaan vakiona seuraavin osin:

- Sauvasekoitinsarja
- Mitta-astia, jossa yhdistetty kansi/tukijalka
- Vispilä
- Leikkuri (terä ja kulho, jossa yhdistetty kansi/tukijalka)
- Seinäteline
- 2 x tulppa
- 2 x ruuvi
- Käyttöohje

1) Ota kaikki laitteen osat ja käyttöohje pakkauksesta.
2) Poista koko pakkausmateriaali
3) Puhdista kaikki laitteen osat luvussa ”Puhdistus” kuvatulla tavalla.

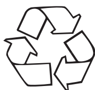
OHJE

► Tarkista toimituksen täydellisyys ja osat näkyvien vaurioiden varalta.

► Jos havaitset toimituksessa puutteita tai puutteellisen pakkauksen tai kuljetuksen aiheuttamia vaurioita, käänny huoltomme palvelunumeron puoleen (katso luku ***Huolto***).

Pakkauksen hävittäminen

Pakkaus suojaa laitetta kuljetusvaurioilta. Pakkausmateriaalit on valittu ympäristöystävällisyys ja jätehuoltotekniset näkökohdat huomioiden ja siksi ne voidaan kierrättää.



Pakkauksen palauttaminen materiaalikiertoon säästää raaka-aineita ja vähentää syntyvien jätteiden määrää. Hävitä tarpeettomat pakkausmateriaalit paikallisten voimassa olevien määräysten mukaisesti.

OHJE

► Säilytä alkuperäispakkaus mahdollisuuksien mukaan laitteen takuuajan, jotta voit pakata laitteen asianmukaisesti mahdollisen takuutapahtuman sattuessa.

Tekniset tiedot

Verkkojännite	220 - 240 V ~, 50 Hz
Nimellisteho	600 W
Suojaluokka	II ⧈
Tilavuus: Mitta-astia Nesteiden suurin sallittu täyttömäärä	 700 ml 300 ml

Suosittelemme seuraavia käyttöaikoja:

Anna sauvasekoittimen jäähtyä 1 minuutin käytön jälkeen.

Anna leikkurin jäähtyä 1 minuutin käytön jälkeen.

Anna vispilän jäähtyä 2 minuutin käytön jälkeen.

Laitteen kuvaus / Varusteet

1 Nopeudensäädin
2 Kytkin (normaali nopeus)
3 Turbo-kytkin (nopea nopeus)
4 Moottorilohko
5 Sekoitinosa
6 Sekoituskulhon kansi
7 Terä
8 Sekoituskulho (yhdistetyllä kannella/tukijalalla)
9 Vispilän pidike
10 Vispilä
11 Mitta-astia (ja yhdistetty kansi/tukijalka)
12 Seinäteline ml. ruuvit & tulpat

FI

Käyttö

OHJE

- ► Mitta-astian ⓫ avulla voidaan mitata korkeintaan 700 ml nesteitä. Täytä siihen työskentelyä varten korkeintaan 300 ml, muutoin nestettä saattaa valua mitta-astian ⓫ reunojen yli.
- ► Jos haluat säilyttää nesteitä/elintarvikkeita mitta-astiassa ⓫, voit irrottaa mitta-astian ⓫ tukijalan ja käyttää sitä kantena. Varmista, että myös mitta-astian ⓫ kaatonokka on suljettu.

- Sauvasekoittimella ❺ voidaan valmistaa dippejä, kastikkeita, keittoja tai vauvanruokaa. Suosittelemme, että sauvasekoitinta ❺ käytetään kork. 1 minuutti kerrallaan ja että sen annetaan sitten jäähtyä.

HUOMIO - AINEELLISET VAHINGOT!

- ► Älä käytä sekoitinosaa ❺ kiinteiden elintarvikkeiden käsittelyyn. Se johtaa laitteessa korjauskelvottomiin vaurioihin!

- Vispilällä ❿ voidaan valmistaa majoneesia, vatkata kermaa ja valkuaisia tai sekoittaa jälkiruokia. Suosittelemme, että vispilää ❿ käytetään kork. 2 minuuttia kerrallaan ja että sen annetaan sitten jäähtyä.
- Terästä ❼, kulhosta ❽ ja kulhon kannesta ❻ koostuvalla leikkurilla voidaan hienontaa myös kovempia elintarvikkeita. Suosittelemme, että leikkuria käytetään kork. 1 minuutti kerrallaan ja että sen annetaan sitten jäähtyä.

HUOMIO - AINEELLISET VAHINGOT!

- ► Älä käytä leikkuria nesteiden sekoittamiseen. Se johtaa laitteessa korjauskelvottomiin vaurioihin!

Kokoaminen

⚠ **VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!**

► Työnnä verkkopistoke pistorasiaan vasta, kun olet koonnut laitteen.

HINWEIS

► Puhdista ennen käyttöä kaikki osat luvussa „Puhdistus“ kuvatulla tavalla.

Sauvasekoittimen kokoaminen

⚠ **VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!**

► Terä on erittäin terävä! Käsittele sitä sen vuoksi varovasti.

- Aseta sauvasekoitin ❺ moottorilohkolle ❹ niin, että nuoli osoittaa symboliin 🔓. Käännä sauvasekoitinta ❺, kunnes moottorilohkon ❹ nuoli osoittaa symboliin 🔒.

Vispilän kokoaminen

- Aseta vispilä ❿ vispilän pidikkeeseen ❾.
- Aseta näin koottu vispilä ❿ moottorilohkolle ❹ niin, että nuoli osoittaa symboliin 🔓. Kierrä moottorilohkoa ❹, kunnes nuoli osoittaa symboliin 🔒.

Leikkurin kokoaminen

⚠ **VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!**

► Terä ❼ on erittäin terävä! Käsittele sitä sen vuoksi aina varovasti.

- Aseta terä ❼ varovasti kulhossa ❽ olevaan pidikkeeseen.
- Täytä hienonnettavat elintarvikkeet kulhoon ❽.

OHJE

► Täytä kulho ❽ aina vain MAX-merkintään asti. Muutoin laite ei toimi ihanteellisesti.

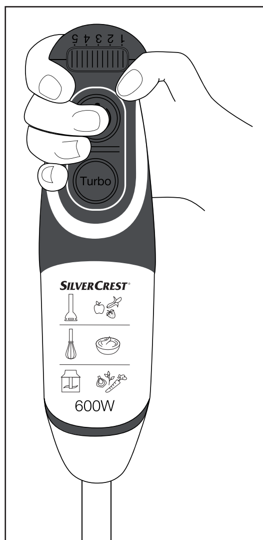
- Aseta kulhon kansi ❻ kulholle ❽ ja kierrä se tiukalle. Tällöin kulhon ❽ reunassa olevat ulokkeet on vietävä kulhon kannessa ❻ olevaan kiskoon.
- Aseta moottorilohko ❹ kulhon kannelle ❻ niin, että nuoli osoittaa symboliin 🔓. Käännä moottorilohkoa ❹, kunnes nuoli osoittaa symboliin 🔒.

OHJE

► Jos haluat säilyttää nesteitä/elintarvikkeita kulhossa ❽, voit irrottaa kulhon ❽ tukijalan ja käyttää sitä kantena. Irrota tätä varten kulhon kansi ❻ ja moottorilohko ❹ sekä tarvittaessa terä ❼ varovasti. Irrota kulhon ❽ jalka ja aseta se kulholle ❽.

Laitteen pitäminen kädessä

Pitele laitetta käyttöä varten seuraavasti:



Käyttö

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

► Elintarvikkeet eivät saa olla liian kuumia! Astiasta roiskuva sisältö saattaa aiheuttaa palovammoja.

OHJE

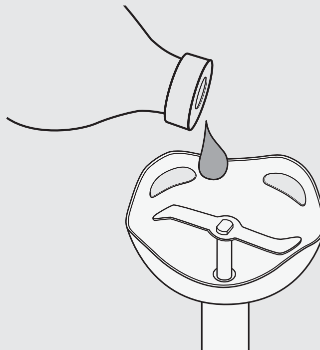
► Jos haluat vatkata kermaa vispilällä ⑩, pitele astiaa vatkaamisen aikana vinossa. Niin kerma vatkautuu nopeammin. Varo, ettei kermaa roisku ulos vatkaamisen aikana. Työnnä kerman vatkaamista varten nopeudensäädin ❶ asentoon "5".

Kun olet koonnut sauvasekoitinsetin halutulla tavalla:

1) Työnnä verkkopistoke pistorasiaan.
2) Pidä kytkintä ❷ painettuna työstääksesi elintarvikkeita normaalilla nopeudella. Työnnä nopeudensäädintä ❶ asetuksen "5" suuntaan lisätäksesi nopeutta. Työnnä nopeudensäädintä ❶ asetuksen "1" suuntaan alentaaksesi nopeutta.
3) Pidä Turbo-kytkintä ❸ painettuna työstääksesi elintarvikkeita suurella nopeudella. Turbo-kytkintä ❸ painettaessa käytössä on välittömästi suurin mahdollinen työstönopeus.
4) Kun olet saanut elintarvikkeet työstettyä, sinun tarvitsee vain vapauttaa alas painettu kytkin.

OHJE

► Jos käytön aikana kuuluu epätavallisia ääniä, kuten nitinää tai vastaavaa, voitele tehosekoittimen pääakseli muutamalla tipalla neutraalia ruokaöljyä:



FI

Esimerkkejä eri elintarvikkeiden silppuamisesta ja hienontamisesta leikkurilla:

Ainekset		Maks. määrä	Työstöaika	Nopeus
Sipulit		200 g	n. 20 s	Taso 1 - 3
Persilja		30 g	n. 20 s	turbo
Valkosipuli		20 kynttä	n. 20 s	Taso 1 - 5
Porkkanat		200 g	n. 15 s	Taso 1 - 5
Hasselpähkinät/ mantelit		200 g	n. 30 s	turbo
Saksanpähkinät		200 g	n. 25 s	Taso 3 - 4
Parmesaani	1 cm	250 g	n. 30 s	turbo

Seinäasennus

Toimitukseen sisältyy 2 tulppaa ja 2 ruuvia seinätelineen ⓬ asentamista varten.

⚠ VAROITUS SÄHKÖISKUN VAARA!

► Tarkista ennen seinätelineen ⓬ asennusta, onko seinässä johtoja tai putkia!

1) Merkitse porausreikien paikat seinätelineen ⓬ avulla.
2) Poraa reiät 6 mm:n poralla.
3) Aseta tulpat porausreikiin.
4) Aseta molemmat seinätelineen ⓬ aukot porausreikien kohdalle ja kiinnitä ne molemmilla ruuveilla.

Puhdistus

⚠ VAROITUS - SÄHKÖISKUN VAARA!

► Irrota aina verkkopistoke pistorasiasta ennen sekoitussauvasetin puhdistamista.

► Moottorilohkoa ❹ ei saa missään tapauksessa upottaa puhdistuksen aikana veteen tai pitää juoksevan veden alla.

⚠ VAROITUS - LOUKKAANTUMISVAARA!

► Erittäin terävää terää ❼ käsiteltäessä on olemassa loukkaantumisvaara. Kokoa leikkuri uudestaan käytön ja puhdistuksen jälkeen, jotta et loukkaa itseäsi esillä olevaan terään. Pidä terä poissa lasten ulottuvilta.

HUOMIO - AINEELLISET VAHINGOT!

► Sauvasekoittimen osia ei saa pestä astianpesukoneessa, sillä se vahingoittaa niitä.

► Älä käytä aggressiivisia, kemiallisia tai hankaavia puhdistusaineita! Ne voivat vahingoittaa pintaa pysyvästi!

1) Irrota verkkopistoke.
2) Puhdista moottorilohko ❹, sauvasekoitin ❺, kulhon kansi ❻, vispilänpidike ❾ ja seinäpidike ⓬ kostealla liinalla.
   Varmista, ettei sauvasekoittimen aukkoihin ❺ pääse vettä. Jos lika on pinttynyt kiinni, lisää liinaan laimeaa astianpesuainetta.
3) Puhdista loput lisäosat (kulho ❽, vispilä ❿,mitta-astia ⓫ ja terä ❼) juoksevan veden alla ja kuivaa ne hyvin kuivalla liinalla.

Laitteen hävittäminen



Älä missään tapauksessa heitä laitetta tavallisen talousjätteen sekaan.
Tämä tuote on eurooppalaisen direktiivin 2002/96/EC alainen.

Anna laite hyväksytyn jätehuoltoyrityksen tai kunnallisen jätelaitoksen hävitettäväksi. Noudata voimassa olevia määräyksiä. Ota epävarmoissa tilanteissa yhteyttä jätelaitokseen.

EY-vaatimustenmukaisuusvakuutusta koskevia ohjeita



Tämä laite vastaa sähkömagneettista yhteensopivuutta koskevan eurooppalaisen direktiivin 2004/108/EC, ekologista suunnittelua käsittelevän direktiivin 2009/125/EC sekä pienjännitedirektiivin 2006/95/EC perustavia vaatimuksia ja muita asianmukaisia määräyksiä.

Täydellinen alkuperäinen vaatimustenmukaisuusvakuutus on saatavana maahantuojalta.

Maahantuoja

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, SAKSA

www.kompernass.com

Takuu

Laitteen takuu on 3 vuotta ostopäivästä. Laite on valmistettu huolellisesti ja tarkistettu tarkasti ennen toimitusta.

Säilytä ostokuitti todisteeksi takuun voimassaolosta. Ota takuutapauksessa puhelimitse yhteyttä lähimpään huoltopisteeseen. Vain näin voidaan taata tuotteesi maksuton lähettäminen huoltoon.

OHJE

► Takuu koskee ainoastaan materiaali- tai valmistusvirheitä. Takuu ei korvaa kuitenkaan kuljetusvaurioita, kuluvia osia tai mahdollisesti viallisten osien, esimerkiksi kytkimen aiheuttamia vahinkoja.

Tuote on tarkoitettu ainoastaan yksityiseen käyttöön. Tuotetta ei siten saa käyttää ammatillisiin tarkoituksiin. Väärä tai asiaton käyttö, väkivallan käyttö ja muiden kuin valtuutetun huoltopisteen suorittamat korjaukset aiheuttavat takuun raukeamisen.

Tämä takuu ei rajoita kuluttajan lakisääteisiä oikeuksia. Takuukorjaus ei pidennä takuuaikaa. Tämä koskee myös vaihdettuja ja korjattuja osia.

Mahdollisesti jo ostettaessa olemassa olevista vaurioista ja puutteista on ilmoitettava välittömästi pakkauksen avaamisen jälkeen, viimeistään kuitenkin kahden päivän sisällä ostopäiväyksestä.

Takuuajan päättymisen jälkeen suoritetut korjaukset ovat maksullisia.

Huolto

(FI) **Huolto Suomi**
Tel.: 010309 3582
E-Mail: kompernass@lidl.fi
IAN 71983

Reseptejä

Vihannessosekeitto

2 - 4 hengelle

Ainekset

- 2 - 3 rkl öljyä
- 200 g sipulia
- 200 g perunoita (erityisen sopivia ovat jauhoiset perunat)
- 200 g porkkanoita
- 3,5 - 4 dl kasvislientä (tuoretta tai jauheesta)
- suolaa, pippuria, muskottipähkinää
- 5 g persiljaa

Valmistus

1) Kuori sipuli ja leikkaa se pieniksi kuutioiksi. Pese porkkanat, kuori ja leikkaa viipaleiksi. Kuori perunat, huuhtele ja leikkaa n. 2 cm:n kokoisiksi kuutioiksi.
2) Kuumenna öljy kattilassa, hauduta sipulit siinä kuultaviksi. Lisää porkkanat ja perunat, hauduta. Lisää niin paljon lientä, että vihannekset ovat hyvin peitossa ja anna kaiken kypsentyä 10-15 minuuttia. Lisää välillä tarvittaessa lientä, jos vihannekset eivät ole enää liemen peitossa.
3) Pese persilja, ravistele kuivaksi ja poista varret. Revi persilja paloiksi ja lisää keittoon. Soseuta kaikki sauvasekoittimella ❺ noin 1 minuutin ajan. Mausta suolalla, pippurilla ja raastetulla muskottipähkinällä.

Kurpitsakeitto

4 hengelle

Ainekset

- 1 keskikokoinen sipuli
- 2 valkosipulinkynttä
- 10 - 20 g tuoretta inkivääriä
- 3 rkl rapsiöljyä
- 400 g kurpitsan hedelmälihaa (parhaiten sopii hokkaido-kurpitsa, koska sen kuori pehmenee keitettäessä eikä sitä tarvitse kuoria)
- 2,5 - 3 dl kookosmaitoa
- 2,5 - 5 dl kasvislientä
- ½ appelsiinin mehu
- hieman kuivaa valkoviiniä
- 1 tl sokeria
- suolaa, pippuria

Valmistus

1) Kuori sipuli ja leikkaa se kuutioiksi, samoin valkosipuli.Kuori inkivääri ja leikkaa pieniksi kuutioiksi. Hauduta ensiksi sipuli ja inkivääri kuumassa öljyssä. Lisää 2 minuutin kuluttua myös valkosipuli ja jatka haudutusta.
2) Puhdista kurpitsa juuresharjalla perusteellisesti lämpimässä vedessä, leikkaa sitten 2-3 cm:n kokoisiksi kuutioiksi. (Jos käytetään muuta kuin hokkaido-kurpitsaa, kurpitsa on lisäksi kuorittava). Lisää kurpitsakuutiot sipulien ja inkiväärin sekaan ja jatka hauduttamista. Lisää puolet kookosmaidosta ja niin paljon kasvislientä, että kurpitsa peittyy hyvin. Keitä pehmeäksi n. 20-25 minuuttia kansi suljettuna. Sekoita kaikki sauvasekoittimella ❺ tasaiseksi. Lisää tällöin kookosmaitoa niin paljon, että keitosta tulee sopivan pehmeän sosemaista.
3) Mausta keitto appelsiinimehulla, valkoviinillä, sokerilla, suolalla ja pippurilla niin, että keitto saa mausteisen aromin lisäksi myös makean ja tasapainoisen happamensuolaisen aromin.

Makea marjalevite

Ainekset

- 250 g mansikoita tai muita marjoja tai hedelmiä (tuoreita tai pakasteita)
- 1 pussillinen (n. 125 g) hyytelösokeria, jota ei tarvitse keittää
- 1 tilkka sitruunamehua
- 1 veitsenkärjellinen vaniljatangon ydintä

Valmistus

1) Pese ja perkaa mansikat, poista vihreät kannat. Anna valua hyvin siivilässä, jotta ylimääräinen vesi pääsee poistumaan eikä levitteestä tule liian valuvaa. Paloittele suuremmat mansikat.
2) Punnitse 250 g mansikoita ja aseta ne sopivaan sekoituskulhoon.
3) Lisää tilkka sitruunamehua.
4) Kaavi tarvittaessa yhden vaniljatangon ydin ja lisää se joukkoon.
5) Lisää hyytelösokeripakkauksen sisältö ja sekoita sauvasekoittimella ❺ perusteellisesti 45-60 sekunnin ajan. Jos seassa on vielä suurempia paloja, anna seoksen seistä 1 minuutin ajan ja soseuta sitten uudelleen 60 sekuntia.
6) Nauti heti tai täytä marjalevite kierrekorkilla varustettuun tölkkiin ja sulje se hyvin.

Suklaavaahto

4 hengelle

Ainekset

- 350 g vispikermaa
- 200 g tummaa suklaata (> 60 % kaakaota)
- ½ vaniljatanko (ydin)

Valmistus

1) Kiehauta kerma, murustele suklaa ja sulata se kermassa hitaasti alhaisessa lämpötilassa. Raavi puolikkaan vaniljatangon ydin ja sekoita se massaan.
2) Anna jäähtyä ja kovettua täysin jääkaapissa.
3) Vaahdota ennen tarjoilua vispilällä ❿.

VINKKI: Maistuu hyvältä tuoreiden hedelmien ja marjojen kanssa.

Majoneesi

- 2 dl neutraalia kasviöljyä esim. rapsiöljyä
- 1 kananmuna (keltuainen ja valkuainen)
- 10 g mietoa etikkaa tai sitruunamehua
- Suolaa ja pippuria maun mukaan

Valmistus

1) Lisää kananmuna ja sitruunamehu sekoitusastiaan, pidä vispilää ❿ astiassa pystysuorassa ja paina Turbo-painiketta ❸.
2) Lisää öljy tasaisena, ohuena nauhana hitaasti (n. 1,5 minuutin sisällä) niin, että öljy sitoutuu muihin ainesosiin.
3) Mausta lopuksi suolalla ja pippurilla maun mukaan.

Innehållsförteckning

SE

Information om den här bruksanvisningen

Den här bruksanvisningen är en del i leveransen av stavmixersetet SSMS 600 B3 (hädanefter kallad produkten) och den innehåller viktig information om föreskriven användning, säkerhet, anslutning och användning av produkten.

Bruksanvisningen måste alltid förvaras i närheten av produkten. Den ska läsas och följas av alla som använder eller åtgärdar fel på produkten.

Ta väl vara på bruksanvisningen och lämna över den tillsammans med produkten om du överlåter den till någon annan person.

Upphovsrätt

Det här dokumentet skyddas av upphovsrätt.

All form av mångfaldigande eller eftertryck, även delvis, samt återgivning av bilderna, även i förändrat tillstånd, är endast tillåten med tillverkarens skriftliga godkännande.

Föreskriven användning

Stavmixersetet får bara användas för att bearbeta små mängder livsmedel. Det är endast avsedd för privat bruk. Stavmixersetet ska inte användas yrkesmässigt.

⚠ **VARNING**

Fara på grund av felaktig användning!

Produkten kan vara farlig om den används annat sätt och/eller på ett sätt som strider mot föreskrifterna.

► Använd endast produkten enligt föreskrifterna.

► Följ de instruktioner som ingår i den här bruksanvisningen när du använder produkten.

OBSERVERA

► Produkten kan vara farlig om den används annat sätt och/eller på ett sätt som strider mot föreskrifterna. Använd endast produkten till det den är avsedd för. Följ de instruktioner som ingår i den här bruksanvisningen när du använder produkten. Det finns inga som helst möjligheter att ställa krav på ersättning för skador som är ett resultat av att produkten använts på ett sätt som strider mot föreskrifterna, felaktigt utförda reparationer, otillåtna ändringar på produkten eller för att reservdelar som inte är godkända använts. Det är användaren själv som bär hela ansvaret.

Säkerhetsanvisningar

⚠ RISK FÖR ELCHOCK

- ► Anslut stavmixersetet till ett godkänt eluttag med en nätspänning på 220 - 240 V ~ / 50 Hz.
- ► Dra alltid ut kontakten ur uttaget vid störningar och innan produkten rengörs.
- ► Produkten får inte utsättas för fukt och inte användas utomhus.
- ► Om den ändå råkar bli fuktig ska du genast dra ut kontakten och lämna in den till en behörig yrkesman för reparation.
- ► Fatta alltid tag om kontakten när du ska dra ut den ur uttaget, dra inte i själva kabeln.
- ► Se till så att kabeln inte bockas eller kläms fast och lägg den så att ingen kan trampa på eller snubbla över den.
- ► Låt genast en auktoriserad fackverkstad eller vår kundtjänst byta ut skadade kontakter eller kablar för att inte utsätta dig för onödiga risker.
- ► Du får inte öppna höljet över motorblocket. Gör du det kan vi inte garantera säkerheten och garantin förlorar sin giltighet.
- ► Den här produkten ska inte användas av personer (inklusive barn) med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap om de inte först övervakats eller instruerats av någon ansvarig person.
- ► Se noga till så att barnen inte leker med produkten.

⚠ RISK FÖR ELCHOCK



Du får absolut inte doppa ner stavmixersetet i vatten eller andra vätskor och det får inte komma in vätska i motorblocket.

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ► Innan du byter tillbehör eller delar som rör sig när produkten arbetar måste du stänga av den och bryta strömtillförseln (dra ut kontakten).
- ► Bryt strömtillförseln helt till produkten om du lämnar den utan uppsikt.

Leveransens innehåll

Produkten levereras med följande delar som standard:

- Stavmixer, set
- Måttbägare med lock/fot (i kombination)
- Visp
- Hacktillsats (kniv och skål med lock/fot)
- Vägghållare
- 2 pluggar
- 2 skruvar
- Bruksanvisning

1) Ta upp alla delar av produkten och bruksanvisningen ur förpackningen.
2) Ta bort allt förpackningsmaterial.
3) Rengör alla delar av produkten så som beskrivs i kapitel Rengöring.

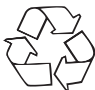
OBSERVERA

► Kontrollera att leveransen är komplett och inte har några synliga skador.

► Om någonting fattas eller om leveransen skadats på grund av bristfällig förpackning eller i transporten ska du vända dig till vår Service Hotline (se kapitel ***Service***).

Kassera förpackningen

Förpackningen ska skydda produkten från transportskador. Förpacknings-materialet har valts med tanke på vår miljö och de tekniska förutsättningarna för avfallshantering och kan därför återvinnas.



Genom att återföra förpackningen till kretsloppet kan vi spara på råvaror och minska sopberget. Kassera förpackningar som inte behövs längre enligt gällande lokala bestämmelser.

OBSERVERA

► Spara helst originalförpackningen under garantitiden så att du kan använda den för att packa in produkten ordentligt om du skulle behöva skicka in den för att utnyttja garantiförmånerna.

Tekniska data

Nätspänning	220 - 240 V ~, 50 Hz
Nominell effekt	600 W
Skyddsklass	II ⧈
Produkten rymmer : Måttbägare Max. påfyllningsmängd för vätskor	700 ml 300 ml

Vi rekommenderar följande drifttider:

Låt stavmixern svalna efter 1 minuts drift.

Låt hacktillsatsen svalna efter 1 minuts drift.

Låt ballongvispen svalna efter 2 minuters drift.

Beskrivning/Tillbehör

❶ Hastighetsreglage
❷ Knapp (normal hastighet)
❸ Turboknapp (hög hastighet)
❹ Motorblock
❺ Stavmixer
❻ Lock till skål
❼ Kniv
❽ Skål (med fot/lock)
❾ Visphållare
❿ Ballongvisp
⓫ Måttbägare (med lock/fot)
⓬ Vägghållare inkl. skruvar & pluggar

Användning

OBSERVERA

- ► Med måttbägaren ⓫ kan du mäta upp till 700 ml vätska. Fyll aldrig på mer än 300 ml om vätskan ska bearbetas, annars kan det rinna över kanten på måttbägaren ⓫.
- ► Om du vill förvara vätska eller livsmedel i måttbägaren ⓫ kan du ta av måttbägarens ⓫ fot och använda den som lock istället. Kontrollera att måttbägarens ⓫ pip är stängd.

- Med stavmixern ❺ kan du göra dip, såser, soppor och barnmat. Vi rekommenderar att inte låta stavmixern ❺ arbeta längre än 1 minut i sträck för att därefter få stå och svalna.

AKTA - RISK FÖR MATERIALSKADOR!

- ► Använd inte stavmixern ❺ för att bearbeta fasta livsmedel. Då blir produkten totalförstörd!

- Med ballongvispen ❿ kan du göra majonäs, vispa grädde eller äggvita och röra ihop efterrätter. Vi rekommenderar att inte låta ballongvispen ❿ arbeta mer än 2 minuter i sträck för att därefter få stå och svalna.
- Med hacktillsatsen som består av kniv ❼, skål ❽ och lock ❻ kan du också hacka sönder hårdare livsmedel. Vi rekommenderar att inte låta hacktillsatsen arbeta längre än 1 minut i sträck för att därefter få stå och svalna.

AKTA - RISK FÖR MATERIALSKADOR!

- ► Använd inte hacktillsatsen för att bearbeta vätskor. Då blir produkten totalförstörd!

Montering

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

► Sätt inte i kontakten förrän stavmixern monterats ihop.

OBSERVERA

► Innan du använder produkten första gången ska du rengöra alla delar så som beskrivs i kapitel Rengöring.

Montera stavmixern

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

► Kniven är mycket vass! Var därför extra försiktig när du handskas med den.

- Sätt stavmixern ❺ på motorblocket ❹ så att pilen pekar mot symbolen 🔓. Skruva på stavmixern ❺ tills pilen på motorblocket ❹ pekar mot symbolen 🔒.

Montera ballongvispen

- Sätt ballongvispen ❿ i hållaren ❾.
- Sätt den monterade vispen ❿ på motorblocket ❹ så att pilen pekar mot symbolen 🔓. Vrid motorblocket ❹ tills pilen pekar mot symbolen 🔒.

Montera hacktillsatsen

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

► Kniven ❼ är extremt vass! Var därför extra försiktig när du handskas med den.

- Sätt försiktigt kniven ❼ på hållaren i skålen ❽.
- Fyll sedan skålen ❽ med de livsmedel som ska hackas.

OBSERVERA

► Fyll aldrig skålen ❽ över MAX-markeringen. Annars fungerar det inte så bra.

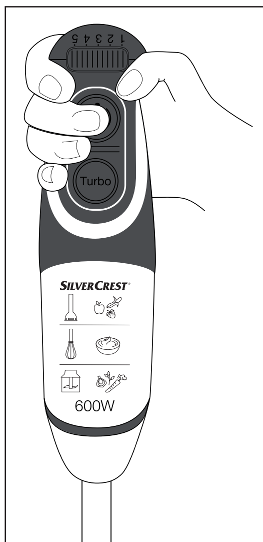
- Sätt locket ❻ på skålen ❽ och skruva fast det. Flikarna på kanten av skålen ❽ ska föras in i spåret på locket ❻.
- Sätt motorblocket ❹ på locket ❻ så att pilen pekar mot symbolen . Skruva på motorblocket ❹ tills pilen pekar mot symbolen .

OBSERVERA

► Om du vill förvara livsmedel i skålen ❽ kan du ta av skålens ❽ fot och använda den som lock istället. Ta då försiktigt av det andra locket ❻ och motorblocket ❹ samt ev. kniven ❼. Lossa skålens ❽ fot och sätt den på skålen ❽.

Hålla produkten

Gör så här när du använder produkten:



Användning

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

► De livsmedel som ska bearbetas får inte vara alltför heta! Då finns risk för brännskador om skålens innehåll sprutar ut.

OBSERVERA

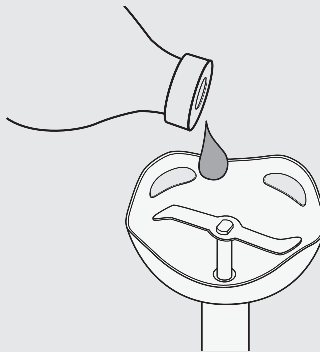
► Om du ska vispa grädde med ballongvispen ⓾ ska du luta på kärlet när du vispar. Då går det fortare att vispa grädden. Akta så att grädden inte stänker över kanten när du vispar. Sätt hastighetsreglaget ❶ på läge 5 när du ska vispa grädde.

När du monterat ihop stavmixersetet:

1) Sätt kontakten i ett eluttag.
2) Håll knappen ❷ intryckt för att bearbeta livsmedel på normal hastighet. Flytta reglaget ❶ mot läge 5 för att öka hastigheten. Flytta reglaget ❶ mot läge 1 för att minska hastigheten.
3) Håll turboknappen ❸ intryckt för att bearbeta livsmedel på riktigt hög hastighet. Med turboknappen ❸ kommer man genast upp i maximal hastighet.
4) När du är färdig släpper du bara knappen.

OBSERVERA

► Om det skulle uppstå konstiga ljud, t ex gnissel, när du använder produkten ska du hälla lite neutral matolja på stavmixerns drivaxel:



SE

Exempel för att hacka och finfördela livsmedel med hacktillsatsen:

Ingre-dienser		Max. mängd	Bearbetningstid	HASTIGHET
Lök		200 g	ca 20 sek.	Läge 1 - 3
Persilja		30 g	ca 20 sek.	Turbo
Vitlök		20 kvistar	ca 20 sek.	Läge 1 - 5
Morötter		200 g	ca 15 sek.	Läge 1 - 5
Hasselnötter/ Mandel		200 g	ca 30 sek.	Turbo
Valnötter		200 g	ca 25 sek.	Läge 3 - 4
Parmesanost	1 cm	250 g	ca 30 sek.	Turbo

Väggmontering

I leveransen ingår 2 pluggar och 2 skruvar för montering av vägghållaren ⓬.

⚠ VARNING - RISK FÖR ELCHOCK!

► Kontrollera att det inte finns några ledningar eller rör i väggen där du ska sätta vägghållaren ⓬!

1) Markera borrhålen med hjälp av vägghållaren ⓬.
2) Borra hålen med en 6 mm borr.
3) Sätt in pluggarna i hålen.
4) Placera de båda öppningarna på vägghållaren ⓬ över hålen och skruva fast den med de två skruvarna.

Rengöring

⚠ VARNING - RISK FÖR ELCHOCK!

► Dra alltid ut kontakten ur uttaget innan du rengör stavmixersetet.

► Du får aldrig doppa ner motorblocket ❹ i vatten för att rengöra det och inte heller hålla det under rinnande vatten.

⚠ VARNING - RISK FÖR PERSONSKADOR!

► Man kan lätt skära sig när man handskas med den extremt vassa kniven ❼. Montera ihop hacktillsatsen igen när du rengjort den så att du inte skär dig på den friliggande kniven. Se till så att inga barn kan komma åt kniven.

AKTA - RISK FÖR MATERIALSKADOR!

► Du får inte rengöra delar av stavmixersetet i diskmaskinen, då blir de förstörda.

► Använd inga aggressiva, kemiska eller slipande rengöringsmedel! Då kan ytan bli helt förstörd!

1) Dra ut kontakten.
2) Rengör motorblocket ❹, stavmixern ❺, locket till skålen, ❻ visphållaren ❾ och vägghållaren ⓬ med en fuktig trasa.
   Se till så att det inte kommer in vatten i stavmixerns ❺ öppningar. Envisa fläckar tar du bort med några droppar milt diskmedel på trasan.
3) Rengör övriga tillbehör (skålen ❽, ballongvispen ❿, måttbägaren ⓫ och kniven ❼) under rinnande vatten och torka dem noga med en diskhandduk.

Kassera produkten



Produkten får absolut inte kastas bland hushållssoporna. Den här produkten faller under det europeiska direktivet 2002/96/EC.

Lämna in den till ett företag som har tillstånd att ta hand om den här typen av kasserade produkter eller till din kommunala avfallsanläggning. Följ gällande föreskrifter. Om du är tveksam ska du fråga den lokala avfallshanteringsmyndigheten.

Information om EG-överensstämmelse



Den här produkten uppfyller de grundläggande kraven och övriga relevanta föreskrifter i det europeiska direktivet för elektromagnetisk kompatibilitet 2004/108/EC, ErP-direktiv 2009/125/EC samt lågspänningsdirektiv 2006/95/EC.

En fullständig försäkran om överensstämmelse i original kan beställas av importören.

Importör

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Garanti

För den här produkten lämnar vi tre års garanti från och med inköpsdatum. Den här produkten har tillverkats med omsorg och genomgått en noggrann kontroll innan leveransen.

Var god bevara kassakvittot som köpbevis. Vi ber dig kontakta vår kundtjänst per telefon vid garantifall. Bara då kan du skicka in produkten utan kostnad.

OBSERVERA

► Garantin gäller endast för material- och fabrikationsfel, den täcker inte transportskador, förslitningsdelar eller skador på ömtåliga delar som t ex brytare.

Produkten är endast avsedd för privat bruk och får inte användas yrkesmässigt. Vid missbruk och felaktig behandling, användande av våld och vid ingrepp som inte gjorts av vår auktoriserade servicefilial upphör garantin att gälla.

Den lagstadgade garantin begränsas inte av denna garanti.
Garantitiden förlängs inte för att man utnyttjar garantin. Det gäller även utbytta och reparerade delar.

Eventuella skador och brister som existerar redan vid köpet måste rapporteras så snart produkten packats upp, dock senast två dagar efter köpet.

När garantitiden är slut kostar det pengar att reparera produkten.

Service

SE **Service Sverige**
Tel.: 0770 930739
E-Mail: kompernass@lidl.se
IAN 71983

FI **Service Suomi**
Tel.: 010309 3582
E-Mail: kompernass@lidl.fi
IAN 71983

SE

Recept

Krämig grönsakssoppa

2 - 4 personer

Ingredienser

- 2 - 3 msk olja
- 200 g lök
- 200 g potatis (helst en mjölig sort)
- 200 g morötter
- 350 - 400 ml grönsaksbuljong (färsk eller på tärning)
- Salt, peppar, muskotnöt
- 5 g persilja

Tillagning

1) Skala och finhacka löken. Skölj, skala och skiva morötterna. Skala och skölj potatisen och skär upp den i ca 2 cm stora bitar.
2) Hetta upp oljan i en gryta och låt löken brynas försiktigt i den. Tillsätt morötter och potatis och låt dem koka med. Häll på så mycket grönsaksbuljong att det täcker grönsakerna väl och koka dem mjuka i 10 - 15 minuter. Häll på mera buljong under tiden om den kokar bort och inte täcker grönsakerna helt.
3) Skölj, torka och skaka av persiljan och ta sedan bort stjälkarna. Riv persiljan i stora bitar och tillsätt i soppan. Kör allt till puré med stavmixern ❺ i ca 1 minut. Smaka av med salt, peppar och riven muskotnöt.

Pumpasoppa

4 personer

Ingredienser

- 1 medelstor lök
- 2 vitlöksklyftor
- 10 - 20 g färsk ingefära
- 3 msk rapsolja
- 400 g pumpakött (helst hokkaidopumpa som inte behöver skalas, eftersom skalet mjuknar när den kokar)
- 250 - 300 ml kokosmjölk
- 250 - 500 ml grönsaksbuljong
- Saften av ½ apelsin
- En skvätt torrt vitt vin
- 1 tsk socker
- Salt, peppar

Tillagning

1) Skala och tärna lök och vitlök. Skala och finhacka ingefäran. Låt först lök och ingefära brynas lätt i den heta oljan. Tillsätt vitlöken efter 2 minuter och låt den steka med.
2) Rengör pumpan grundligt med en rotsaksborste och varmt vatten och skär sedan upp den i ca 2 - 3 cm stora bitar. (Om man använder någon annan pumpa än hokkaidopumpa måste den också skalas). Tillsätt pumpatärningarna i lök- och ingefärablandningen och bryn försiktigt. Fyll på hälften av kokosmjölken och så mycket buljong att pumpan täcks ordentligt. Koka under lock i ca 20 - 25 minuter tills pumpan blivit mjuk. Mixa till en slät smet med stavmixern ❺. Tillsätt sedan kokosmjölk tills soppan får den rätta mjuka och krämiga konsistensen.
3) Smaka av soppan med apelsinsaft, vitt vin, salt och peppar. Då får den en söt och balanserat syrlig och salt smak med sting.

Rårörd marmelad

Ingredienser

- 250 g jordgubbar eller andra bär (färska eller djupfrysta)
- 1 kuvert (ca 125 g) gelésocker som inte ska koka
- 1 skvätt citronsaft
- 1 knivsudd äkta vanilj

Tillagning

1) Skölj och rensa jordgubbarna. Lägg bären i ett durkslag eller en sil och låt dem rinna av ordentligt, annars blir marmeladen för lös. Skär upp stora bär i mindre bitar.
2) Väg upp 250 g bär och lägg dem i en lämplig mixskål.
3) Tillsätt en skvätt citronsaft.
4) Skrapa ev. ur fröna ur en vaniljstång och tillsätt dem.
5) Häll i ett kuvert gelésocker som inte ska koka och mixa allt noga med stavmixern ❺ i ca 45 - 60 sekunder. Om det fortfarande finns stora bitar kvar ska du röra allt i 1 minut och därefter mosa i ytterligare 60 sekunder.
6) Avnjut marmeladen genast eller häll upp den i en burk med skruvlock.

Chokladmousse

4 portioner

Ingredienser

- 350 g vispgrädde
- 200 g mörk choklad (> 60% kakao)
- ½ vaniljstång (fröna)

Tillagning

1) Koka upp grädden, smula sönder chokladen och låt den smälta i grädden på låg värme. Skrapa ur fröna ur en halv vaniljstång och tillsätt i smeten.
2) Ställ smeten i kylskåpet tills den blir helt kall och stelnar.
3) Rör till krämig konsistens med ballongvispen ⑩ strax före servering.

Tips: Färsk frukt är jättegott till.

Majonäs

- 200 ml neutral olja. t ex rapsolja
- 1 ägg (gulan och vitan)
- 10 g mild vinäger eller citronsaft
- Salt och peppar efter tycke och smak

Tillagning

1) Tillsätt ägg och citronsaft i mixerbehållaren, placera ballongvispen ⑩ lodrätt i behållaren och tryck in turboknappen ❸.
2) Tillsätt oljan långsamt i en jämn och tunn stråle (inom ca 1,5 minut) så att den binder sig med smeten.
3) Smaka av med salt och peppar.

Indholdsfortegnelse

DK

Informationer til denne betjeningsvejledning

Denne betjeningsvejledning er del af stavblendersættet SSMS 600 B3 (efterfølgende kaldet stavblenderen) og giver vigtige informationer til stavblenderens anvendelsesområde, sikkerhed, tilslutning samt betjening.

Betjeningsvejledningen skal altid opbevares i nærheden af stavblenderen. Den skal læses og anvendes af alle personer, som er beskæftiget med betjening og fejlafhjælpning af stavblenderen.

Opbevar denne betjeningsvejledning, og lad den følge med stavblenderen, hvis du giver den videre til andre.

Ophavsret

Denne dokumentation er ophavsretligt beskyttet.

Enhver kopiering eller eftertryk - også i uddrag - samt videregivelse af billederne - også i ændret tilstand - er kun tilladt med producentens skriftlige tilladelse.

Anvendelsesområde

Stavblendersættet er udelukkende beregnet til tilberedning af fødevarer i små mængder. Det er udelukkende beregnet til brug i private husholdninger. Stavblendersættet er ikke beregnet til erhvervsmæssig anvendelse.

⚠ **ADVARSEL**

Fare på grund af anvendelse uden for anvendelsesområdet!

Der kan være farer forbundet med stavblenderen, hvis den anvendes til områder, den ikke er beregnet til.

► Brug kun stavblenderen til det anvendelsesområde, den er beregnet til.

► Følg fremgangsmåden, som er beskrevet i denne betjeningsvejledning.

BEMÆRK

► Der kan være farer forbundet med stavblenderen, hvis den anvendes til områder, den ikke er beregnet til. Brug kun stavblenderen til det anvendelsesområde, den er beregnet til. Følg fremgangsmåden, som er beskrevet i denne betjeningsvejledning. Krav af enhver art i forbindelse med skader på grund af anvendelse uden for anvendelsesområdet, forkert udførte reparationer og ændringer eller brug af reservedele, som ikke er tilladt, er udelukkede. Ejeren bærer alene risikoen.

Sikkerhedsanvisninger

⚠ FARE FOR STRØMSTØD

- ► Slut kun stavblenderen til en forskriftsmæssigt installeret stikkontakt med en netspænding på 220 - 240 V ~ / 50 Hz.
- ► Træk stikket ud af stikkontakten ved driftsfejl, og før stavblenderen rengøres.
- ► Stavblenderen må ikke udsættes for fugt og ikke bruges udendørs.
- ► Hvis der alligevel kommer væske ind i huset, skal du straks trække stikket ud af stikkontakten og få stavblenderen repareret af en professionel reparatør.
- ► Træk altid i strømledningen ved at holde på stikket, og træk ikke i selve ledningen.
- ► Bøj eller klem ikke ledningen, og læg den, så man ikke kan træde på den eller snuble over den.
- ► Få beskadigede stik eller ledninger repareret af en autoriseret reparatør eller kundeservice, så farlige situationer undgås.
- ► Stavblenderens motordel må ikke åbnes. Hvis du gør det, er stavblenderen ikke sikker, og garantien bortfalder.
- ► Denne stavblender må ikke benyttes af personer (inklusive børn) med begrænsede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller med manglende erfaringer og/eller manglende viden, medmindre en ansvarlig person holder opsyn med dem og giver dem anvisninger til, hvordan stavblenderen skal benyttes.
- ► Børn skal være under opsyn, så det sikres, at de ikke leger med stavblenderen.

⚠ FARE FOR STRØMSTØD



Stavblenderens motordel må aldrig dyppes ned i væske, og der må ikke komme væske ind i motordelens hus.

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ► Før du udskifter tilbehør eller ekstradele, som bevæger sig, når stavblenderen sættes i gang, skal du slukke for den og afbryde den fra strømmen.
- ► Sluk altid for strømmen til stavblenderen, og tag stikket ud, hvis den er uden opsyn.

Medfølger ved køb

Stavblenderen leveres standardmæssigt med følgende komponenter:

- Stavblender-sæt
- Målebæger med kombineret låg/fod
- Piskeris
- Hakker (kniv og skål med kombineret låg/fod)
- Vægholder
- 2 x dyvler
- 2 x skruer
- Betjeningsvejledning

1) Tag alle stavblenderens dele og betjeningsvejledningen ud af kassen.
2) Fjern alt emballeringsmaterialet.
3) Rengør alle apparatets dele som beskrevet i kapitlet „Rengøring“.

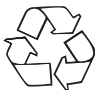
BEMÆRK

► Kontrollér, at alle dele er leveret med, og at de ikke har synlige skader.

► Hvis der mangler dele, eller hvis delene er beskadigede på grund af mangelfuld emballering eller på grund af transporten, bedes du henvende dig til service-hotline (se kapitlet Service).

Bortskaffelse af emballagen

Emballagen beskytter stavblenderen mod transportskader. Emballeringsmaterialerne er valgt ud fra kriterier som miljøforligelighed og bortskaffelsesteknik og kan derfor genbruges.



Aflevering af emballagen til materialerecirkulation sparer råstoffer og reducerer affaldsmængden. Bortskaf emballeringsmaterialerne, som ikke skal bruges mere, i henhold til de gældende lokale forskrifter.

BEMÆRK

► Opbevar den originale emballage i løbet af stavblenderens garantiperiode, hvis det er muligt, så du kan pakke stavblenderen ordentligt ind, hvis du skal gøre brug af garantien.

Tekniske data

Netspænding	220 - 240 V ~, 50 Hz
Nominel effekt	600 W
Beskyttelsesklasse	II ⧈
Indhold : Målebæger Maks. påfyldt mængde væske:	 700 ml 300 ml

Vi anbefaler følgende driftstider:

Lad stavblenderen afkøle efter 1 minuts drift.

Lad blenderdelen afkøle efter 1 minuts drift.

Lad piskeriset afkøle efter 2 minutters drift.

Beskrivelse af stavblenderen / tilbehøret

❶ Hastighedsindstilling
❷ Kontakt (normal hastighed)
❸ Turbokontakt (høj hastighed)
❹ Motordel
❺ Stavblender
❻ Låg til skålen
❼ Kniv
❽ Skål (med kombineret låg/fod)
❾ Piskerisholder
❿ Piskeris
⓫ Målebæger (med kombineret låg/fod)
⓬ Vægholder inkl. skruer & dyvler

Anvendelse

BEMÆRK

► Du kan afmåle op til 700 ml væske med målebægeret ⓫. Fyld højest 300 ml i til forarbejdning, ellers kan der løbe væske ud af målebægeret ⓫.

► Hvis du vil opbevare væske/fødevarer i målebægeret ⓫, kan du tage målebægerets fod ⓫ af og anvende den som låg. Sørg for, at hældetuden på målebægeret ⓫ er lukket.

■ Med stavblenderen ❺ kan du tilberede dips, saucer, supper eller børnemad. Vi anbefaler, at stavblenderen ❺ anvendes maks 1 minut ad gangen og derefter afkøles.

OBS - MATERIELLE SKADER!

► Brug ikke stavblenderen ❺ til tilberedning af faste fødevarer. Det fører til skader på stavblenderen, som ikke kan repareres!

■ Med piskeriset ❿ kan du fremstille mayonnaise, piske fløde og æggehvider eller røre desserter. Vi anbefaler, at piskeriset ❿ anvendes maks 2 minutter ad gangen og derefter afkøles.

■ Med blenderdelen bestående af kniven ❼, skålen ❽ og låget til skålen ❻ kan du findele hårdere fødevarer. Vi anbefaler, at blenderen anvendes maks 1 minut ad gangen og derefter afkøles.

OBS - MATERIELLE SKADER!

► Brug ikke blenderen til forarbejdning af væsker. Det fører til skader på stavblenderen, som ikke kan repareres!

Montering

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

► Sæt først stikket i stikkontakten, når stavblenderen er samlet.

BEMÆRK

► Før stavblenderen bruges første gang, skal alle delene rengøres som beskrevet i kapitlet "Rengøring.

Montering af stavblenderen

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

► Kniven er ekstremt skarp! Behandl den altid forsigtigt.

■ Sæt stavblenderen ❺ på motordelen ❹, så pilen peger mod symbolet 🔓. Drej så stavblenderen ❺, til pilen på motordelen ❹ peger mod symbolet 🔒.

Montering af piskeriset

■ Sæt piskeriset ❿ i piskerisholderen ❾.

■ Sæt det samlede piskeris ❿ på motordelen ❹, så pilen peger mod symbolet 🔓. Drej motordelen ❹, til pilen peger mod symbolet 🔒

Montering af blenderdelen

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

► Kniven ❼ er ekstremt skarp! Behandl den altid forsigtigt.

■ Sæt forsigtigt kniven ❼ på holderen i skålen ❽.

■ Fyld så fødevarerne, som skal blendes, i skålen ❽.

BEMÆRK

► Fyld altid kun skålen ❽ indtil MAKS-markeringen. Ellers fungerer stavblenderen ikke optimalt.

■ Sæt skålens låg ❻ på skålen ❽, og skru det fast. Tappene på kanten af skålen ❽ skal sættes ind i skinnen på skålens låg ❻.

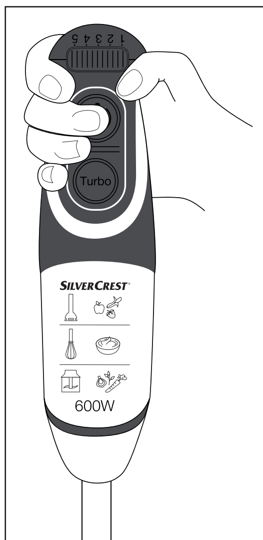
■ Sæt motordelen ❹ på skålens låg ❻, så pilen peger mod symbolet 🔓. Drej motordelen ❹, til pilen peger mod symbolet 🔒.

BEMÆRK

► Hvis du vil opbevare væsker/fødevarer i skålen ❽, kan du tage skålens fod ❽ af og anvende den som låg. Tag skålens låg ❻ og motordelen ❹ af, og tag eventuelt kniven ❼ forsigtigt ud. Løsn skålens fod ❽, og sæt den på skålen ❽.

Sådan holdes stavblenderen

Hold stavblenderen på følgende måde for at betjene den:



Betjening

⚠ **ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!**

► Fødevarerne må ikke være for varme! Indhold, der sprøjter ud, kan forårsage skoldning.

BEMÆRK

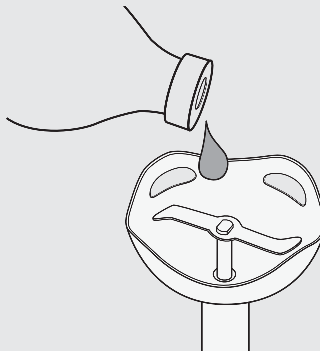
► Hvis du vil piske fløde med piskeriset ❿, skal du holde skålen på skrå, mens du pisker. Så bliver fløden hurtigere stiv. Sørg for, at fløden ikke sprøjter under piskning. Stil hastighedsindstillingen ❶ på "5" for at piske fløde.

Når stavblendersættet er samlet:

1) Sæt stikket i stikkontakten.
2) Tryk på kontakten ❷ og hold den inde for at tilberede fødevarer med normal hastighed. Stil hastighedsindstillingen ❶ i retningen "5" for at øge hastigheden. Stil hastighedsindstillingen ❶ i retningen "1" for at reducere hastigheden.
3) Hold turbokontakten ❸ inde for at tilberede fødevarerne med høj hastighed. Ved tryk på turbokontakten ❸ opnår du straks den maksimale hastighed.
4) Når du er færdig med tilberedning af fødevarerne, skal du bare slippe kontakten igen.

BEMÆRK

► Hvis der kommer usædvanlige lyde som f.eks. pibelyde eller lignende, skal du smøre stavblenderens drivaksel med lidt neutral spiseolie:



DK

Eksempler på hakning og findeling af forskellige førdevarer med blenderdelen:

Ingre-dienser		Max. mængde	Tilberedningstid	Hastighed
Løg		200 g	ca. 20 sek.	Trin 1 - 3
Persille		30 g	ca. 20 sek.	Turbo
Hvidløg		20 fed	ca. 20 sek.	Trin 1 - 5
Gulerødder		200 g	ca. 15 sek.	Trin 1 - 5
Hasselnød-der/mandler		200 g	ca. 30 sek.	Turbo
Valnødder		200 g	ca. 25 sek.	Trin 3 - 4
Parmesan	1 cm	250 g	ca. 30 sek.	Turbo

Vægmontering

Til stavblenderen medfølger der 2 dyvler og 2 skruer til montering af vægholderen ⓬.

⚠ ADVARSEL - FARE FOR STRØMSTØD!

► Kontrollér, om der er ledninger eller rør i væggen, før vægholderen ⓬ monteres!

1) Afmærk borehullernes position ved hjælp af vægholderen ⓬.
2) Bor hullerne med et 6 mm-bor.
3) Sæt dyvlerne i de borede huller.
4) Anbring vægholderens to åbninger ⓬ over hullerne, og fastgør den med de to skruer.

Rengøring

⚠ ADVARSEL - FARE FOR STRØMSTØD!

► Før du rengør stavblenderen, skal du altid trække stikket ud af stikkontakten.

► Du må under ingen omstændigheder dyppe motordelen ❹ ned i vand under rengøringen eller holde den ind under rindende vand.

⚠ ADVARSEL - FARE FOR PERSONSKADER!

► Når du arbejder med den ekstra skarpe kniv ❼ er der fare for personskade. Saml blenderdelen igen efter brug og rengøring, så man ikke kan komme til skade på den ubeskyttede kniv. Sørg for, at børn ikke kan røre ved den.

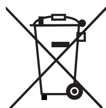
OBS - MATERIELLE SKADER!

► Stavblenderens dele må ikke rengøres i opvaskemaskinen, da de derved beskadiges.

► Brug ikke stærke, kemiske eller skurende rengøringsmidler! De kan angribe overfladen, så den ødelægges!

1) Træk stikket ud.
2) Rengør motordelen ❹, stavblenderen ❺, skålens låg ❻ og piskerisholderen ❾ samt vægholderen ⓬ med en fugtig klud.
   Sørg for, at der ikke kommer vand ind i åbningerne på stavblenderen ❺.
   Brug et mildt opvaskemiddel på kluden, hvis snavset sidder meget fast.
3) Rengør resten af tilbehørsdelene (skålen ❽, piskeriset ❿, målebægeret ⓫ og kniven ❼) under rindende vand, og tør dem godt af med et viskestykke.

Bortskaffelse af stavblenderen



Smid aldrig stavblenderen ud sammen med det normale husholdningsaffald.
Dette produkt er underkastet det europæiske direktiv 2002/96/EC.

Bortskaf stavblenderen via en godkendt bortskaffelsesvirksomhed eller den kommunale genbrugsstation. Følg de aktuelt gældende regler. Henvend dig i tvivlstilfælde til det lokale bortskaffelsessted.

Info til EF-overensstemmelseserklæringen



Dette apparat er i overensstemmelse med de grundlæggende krav og andre relevante forskrifter i det europæiske direktiv for elektromagnetisk kompatibilitet 2004/108/EC, ErP-direktivet 2009/125/EC samt lavspændingsdirektivet 2006/95/EC.

Den komplette, originale overensstemmelseserklæring kan rekvireres hos importøren.

Importør

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Garanti

På denne stavblender får du 3 års garanti fra købsdatoen. Stavblenderen er produceret omhyggeligt og inden levering afprøvet samvittighedsfuldt.

Opbevar kassebonen som bevis for købet. Kontakt venligst din serviceafdeling telefonisk, hvis du ønsker at gøre brug af garantien. På denne måde garanteres det, at tilsendelsen af varen er gratis.

BEMÆRK

- ► Garantien dækker kun materiale- eller fabrikationsfejl, men ikke transportskader, sliddele eller skader på skrøbelige dele som f.eks. kontakter.

Produktet er kun beregnet til privat og ikke til erhvervsmæssigt brug. Ved misbrug og uhensigtsmæssig behandling, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede service-afdeling, ophører garantien.

Dine juridiske rettigheder indskrænkes ikke ved denne garanti.
Garantiperioden forlænges ikke, hvis der gøres brug af garantien. Det gælder også for udskiftede og reparerede dele.

Skader og mangler, der evt. allerede fandtes ved køb, skal anmeldes lige efter udpakning og senest to dage efter købsdatoen.

Når garantiperioden er udløbet, skal evt. reparationer betales.

Service

DK **Service Danmark**
Tel.: 32 710005
E-Mail: kompernass@lidl.dk
IAN 71983

Opskrifter

Cremet grøntsagssuppe

2 - 4 personer

Ingredienser

- 2 - 3 spsk olie
- 200 g løg
- 200 g kartofler (melede kartofler er særligt velegnede)
- 200 g gulerødder
- 350 - 400 ml grøntsagsbouillon (frisk eller instant)
- Salt, peber, muskatnød
- 5 g persille

Tilberedning

1) Fjern skallerne fra løgene, og skær dem i terninger. Vask og rens gulerødderne, og skær dem i skiver. Skræl kartoflerne, skyl dem, og skær dem i ca. 2 cm store terninger.
2) Varm olien op i en gryde, og damp løgene, til de er klare. Tilsæt gulerødderne og kartoflerne, og lad dem dampe med. Tilsæt så meget bouillon, at grøntsagerne er dækket godt, og lad det koge videre i 10-15 minutter. Tilsæt mere bouillon, hvis grøntsagerne ikke længere er dækket til.
3) Vask persillen, ryst den tør og fjern stilkene. Riv persillen i grove stykker, og tilsæt den til suppen. Purer det hele i ca. 1 minut med stavblenderen ❺. Smag til med salt og peber og revet muskatnød.

Græskarsuppe

4 personer

Ingredienser

- 1 mellemstort løg
- 2 fed hvidløg
- 10 - 20 g frisk ingefær
- 3 spsk rapsolie
- 400 g græskarkød (Hokkaido-græskar egner sig bedst, da skallen bliver blød under kogning og ikke skal skrælles)
- 250 - 300 ml kokosmælk
- 250 - 500 ml grøntsagsbouillon
- Saft af en ½ appelsin
- Lidt tør hvidvin
- 1 tsk. sukker
- Salt, peber

Tilberedning

1) Fjern skallerne fra løget, og skær det i firkanter - gør det samme med hvidløget. Skræl ingefæren, og skær den i terninger. Damp først løget og ingefæren i varm olie. Tilsæt hvidløg efter 2 minutter, og lad det dampe med.
2) Rengør græskarret grundigt med en grøntsagsbørste under varmt vand, og skær det i 2-3 cm store terninger. (Hvis der anvendes andet end Hokkaido-græskar, skal det først skrælles). Tilsæt græskarterningerne til løgene og ingefæren, og lad det dampe med. Fyld kokosmælk og grøntsagsbouillon på, så græskarret er dækket helt. Lad det koge under låg i ca. 20-25 minutter, til det hele er mørt. Blend det med stavblenderen ❺, til suppen er ensartet glat. Tilsæt kokosmælk, indtil suppen har en cremet konsistens.
3) Smag suppen til med appelsinsaft, sukker, salt og peber, så den har en afbalanceret sur-saltet smag ud over den stærke smag.

Sødt frugtpålæg

Ingredienser

- 250 g jordbær eller andre frugter (friske eller dybfrosne)
- 1 brev (ca. 125 g) gelesukker, som ikke skal koges
- 1 stænk citronsaft
- 1 knivspids korn fra en stang vanille

Tilberedning

1) Vask og rengør jordbærrene, og fjern den grønne stilk. Lad dem dryppe godt af i en si, så det overflødige vand kan løbe af, og pålægget ikke bliver for flydende. Større jordbær skæres i mindre stykker.
2) Vej 250 g jordbær af, og hæld dem i det lille bæger.
3) Stænk lidt citronsaft henover.
4) Skrab kornene af en stang vanille ud, og tilsæt det, hvis du ønsker det.
5) Tilsæt brevet med gelesukker uden kogning, og blend det hele i 45-60 sekunder med stavblenderen ❺ . Hvis der stadig er større stykker, skal det hele hvile i 1 minut, hvorefter du kan purere 60 sekunder igen.
6) Server det straks, eller fyld frugtpålægget på et glas med skruelåg, og luk det.

Choko-creme

Til 4 personer

Ingredienser

- 350 g piskefløde
- 200 g mørk chokolade (> 60% kakaoandel)
- ½ stang vanille (korn)

Tilberedning

1) Kog fløden, bræk chokoladen i stykker, og lad det smelte deri ved lav varme. Skrab kornene ud af en halv stang vanille, og bland dem i massen.
2) Lad det afkøle helt i køleskabet, så det bliver fast.
3) Rør det igennem med piskeriset ⑩, så det bliver cremet før servering.

Tip: Frisk frugt er meget lækkert til denne choko-creme.

Mayonnaise

- 200 ml neutral vegetabilsk olie, f.eks. rapsolie
- 1 æg (æggeblomme og æggehvide)
- 10 g mild eddike eller citronsaft
- Salt og peber efter smag

Tilberedning

1) Hæld ægget og citronsaften i bægeret, hold piskeriset ⑩ lodret ned i bægeret, og tryk på turboknappen ❸.
2) Tilsæt olien i en ensartet, tynd stråle (i løbet af ca. 1:30 minut), så olien piskes sammen med de andre ingredienser.
3) Tilsæt til sidst salt og peber efter smag.

Inhaltsverzeichnis

Informationen zu dieser Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Stabmixer-Sets SSMS 600 B3 (nachfolgend als Gerät bezeichnet) und gibt Ihnen wichtige Hinweise für den bestimmungsgemäßen Gebrauch, die Sicherheit, den Anschluss sowie die Bedienung des Gerätes.

Die Bedienungsanleitung muss ständig in der Nähe des Gerätes verfügbar sein. Sie ist von jeder Person zu lesen und anzuwenden, die mit der Bedienung und Störungsbehebung des Gerätes beschäftigt ist.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf und geben Sie diese mit dem Gerät an Nachbesitzer weiter.

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Jede Vervielfältigung, bzw. jeder Nachdruck, auch auszugsweise, sowie die Wiedergabe der Abbildungen, auch im veränderten Zustand ist nur mit schriftlicher Zustimmung des Herstellers gestattet.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Stabmixer-Set dient ausschließlich der Verarbeitung von Lebensmitteln in kleinen Mengen. Es ist ausschließlich für die Benutzung im privaten Haushalt bestimmt. Das Stabmixer-Set ist nicht für den gewerblichen Gebrauch vorgesehen.

⚠ **WARNUNG**

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/ oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

► Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.

► Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

HINWEIS

► Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/ oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß. Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten. Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, unsachgemäßen Reparaturen, unerlaubt vorgenommenen Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile sind ausgeschlossen. Das Risiko trägt allein der Betreiber.

Sicherheitshinweise

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR

- ► Schließen Sie das Stabmixer-Set nur an eine vorschriftsmäßig installierte Netzsteckdose mit einer Netzspannung von 220 - 240 V ~ / 50 Hz an.
- ► Ziehen Sie bei Betriebsstörungen, und bevor Sie das Stabmixer-Set reinigen, den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- ► Sie dürfen das Gerät keiner Feuchtigkeit aussetzen und nicht im Freien benutzen.
- ► Falls doch einmal Flüssigkeit in das Gerätegehäuse gelangt, ziehen Sie sofort den Netzstecker des Geräts aus der Netzsteckdose und lassen Sie es von qualifiziertem Fachpersonal reparieren.
- ► Ziehen Sie das Netzkabel stets am Netzstecker aus der Netzsteckdose, ziehen Sie nicht am Kabel selbst.
- ► Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht und verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.
- ► Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ► Sie dürfen das Motorblock-Gehäuse des Stabmixer-Sets nicht öffnen. In diesem Falle ist die Sicherheit nicht gegeben und die Gewährleistung erlischt.
- ► Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- ► Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR



Sie dürfen den Motorblock des Stabmixer-Sets keinesfalls in Flüssigkeit tauchen und keine Flüssigkeiten in das Gehäuse des Motorblocks gelangen lassen.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ► Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- ► Trennen Sie das Gerät grundsätzlich vom Stromnetz, wenn das Gerät unbeaufsichtigt ist.

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Stabmixer-Set
- Messbecher mit kombiniertem Deckel/Standfuß
- Schneebesen
- Zerkleinerer (Messer und Schüssel mit kombiniertem Deckel/Standfuß)
- Wandhalter
- 2 x Dübel
- 2 x Schrauben
- Bedienungsanleitung

1) Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
2) Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
3) Reinigen Sie alle Teile des Gerätes wie im Kapitel „Reinigen" beschrieben.

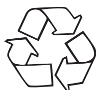
HINWEIS

► Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.

► Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel ***Service***).

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.



Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.

HINWEIS

► Heben Sie wenn möglich die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall ordnungsgemäß verpacken zu können.

Technische Daten

Netzspannung	220 - 240 V ~, 50 Hz
Nennleistung	600 W
Schutzklasse	II ⧈
Fassungsvermögen: Messbecher Max. Einfüllmenge Flüssigkeiten	 700 ml 300 ml

Wir empfehlen folgende Betriebszeiten:

Den Stabmixer nach 1 Minute Betrieb abkühlen lassen.

Den Zerkleinerer nach 1 Minute Betrieb abkühlen lassen.

Den Schneebesen nach 2 Minuten Betrieb abkühlen lassen.

Gerätebeschreibung/Zubehör

1. Geschwindigkeitsregler
2. Schalter (normale Geschwindigkeit)
3. Turbo-Schalter (schnelle Geschwindigkeit)
4. Motorblock
5. Stabmixer
6. Schüssel-Deckel
7. Messer
8. Schüssel (mit kombiniertem Deckel/Standfuß)
9. Schneebesen-Halter
10. Schneebesen
11. Messbecher (mit kombiniertem Deckel/Standfuß)
12. Wandhalter inkl. Schrauben & Dübel

Verwendung

HINWEIS

- ► Mit dem Messbecher ⓫ können Sie Flüssigkeiten bis zu 700 ml abmessen. Füllen Sie zum Bearbeiten maximal 300 ml ein, sonst kann Flüssigkeit aus dem Messbecher ⓫ herauslaufen.
- ► Wenn Sie Flüssigkeiten/Lebensmittel im Messbecher ⓫ aufbewahren möchten, können Sie den Standfuß des Messbechers ⓫ abnehmen und diesen als Deckel verwenden. Achten Sie darauf, dass auch der Ausguss am Messbecher ⓫ verschlossen ist.

- ■ Mit dem Stabmixer ❺ können Sie Dips, Saucen, Suppen oder Baby-Nahrung zubereiten. Wir empfehlen den Stabmixer ❺ max. 1 Minute am Stück zu betreiben und ihn dann abkühlen zu lassen.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- ► Benutzen Sie den Stabmixer ❺ nicht zur Bearbeitung fester Lebensmittel. Das führt zu irreparablen Schäden am Gerät!

- ■ Mit dem Schneebesen ❿ können Sie Mayonnaise herstellen, Sahne und Eiweiß schlagen oder Nachtisch anrühren. Wir empfehlen den Schneebesen ❿ max. 2 Minuten am Stück zu betreiben und ihn dann abkühlen zu lassen.
- ■ Mit dem Zerkleinerer, bestehend aus Messer ❼, Schüssel ❽ und Schüssel-Deckel ❻, können Sie auch härtere Lebensmittel zerkleinern. Wir empfehlen den Zerkleinerer max. 1 Minute am Stück zu betreiben und ihn dann abkühlen zu lassen.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- ► Benutzen Sie den Zerkleinerer nicht zur Bearbeitung von Flüssigkeiten. Das führt zu irreparablen Schäden am Gerät!

Zusammenbauen

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

► Stecken Sie den Netzstecker erst nach dem Zusammenbau in die Steckdose.

HINWEIS

► Vor der ersten Inbetriebnahme, reinigen Sie alle Teile wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

Den Stabmixer zusammenbauen

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

► Das Messer ist extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.

- Setzen Sie den Stabmixer 5 auf den Motorblock 4, so dass der Pfeil auf das Symbol 🔓 weist. Drehen Sie den Stabmixer 5, bis der Pfeil am Motorblock 4 auf das Symbol 🔒 weist.

Den Schneebesen zusammenbauen

- Setzen Sie den Schneebesen 10 in den Schneebesen-Halter 9.
- Setzen Sie den so zusammengebauten Schneebesen 10 auf den Motorblock 4, so dass der Pfeil auf das Symbol 🔓 weist. Drehen Sie den Motorblock 4, bis der Pfeil auf das Symbol 🔒 weist.

Den Zerkleinerer zusammenbauen

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

► Das Messer 7 ist extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.

- Setzen Sie vorsichtig das Messer 7 auf die Halterung in der Schüssel 8.
- Füllen Sie die zu zerkleinernden Lebensmittel in die Schüssel 8.

HINWEIS

► Befüllen Sie die Schüssel 8 immer nur bis zur MAX-Markierung. Ansonsten funktioniert das Gerät nicht optimal.

■ Setzen Sie den Schüssel-Deckel ❻ auf die Schüssel ❽ und drehen Sie ihn fest. Dabei müssen die Nasen am Rand der Schüssel ❽ in die Schiene am Schüssel-Deckel ❻ geführt werden.

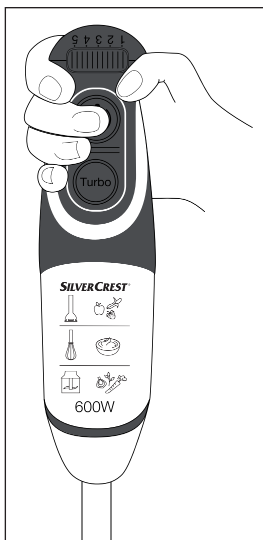
■ Setzen Sie den Motorblock ❹ auf den Schüssel-Deckel ❻, so dass der Pfeil auf das Symbol weist. Drehen Sie den Motorblock ❹, bis der Pfeil auf das Symbol weist.

HINWEIS

► Wenn Sie Lebensmittel in der Schüssel ❽ aufbewahren möchten, können Sie den Standfuß der Schüssel ❽ abnehmen und diesen als Deckel verwenden. Nehmen Sie dazu den Schüssel-Deckel ❻ und Motorblock ❹ ab, sowie gegebenenfalls das Messer ❼ vorsichtig heraus. Lösen Sie den Standfuß der Schüssel ❽ und setzen Sie ihn auf die Schüssel ❽.

Gerät halten

Um das Gerät zu bedienen, halten Sie es bitte folgendermaßen:



Bedienen

⚠ **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ► Die Lebensmittel dürfen nicht zu heiß sein! Herausspritzender Inhalt könnte zu Verbrühungen führen.

HINWEIS

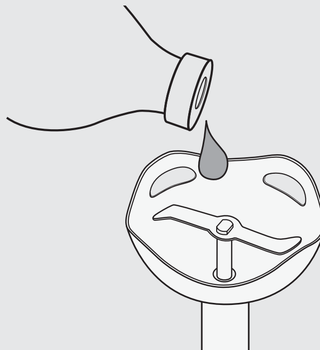
- ► Wenn Sie Sahne mit dem Schneebesen ⑩ schlagen wollen, halten Sie das Gefäß während des Schlagens schräg. So wird die Sahne schneller steif. Achten Sie darauf, dass keine Sahne während des Schlagens herausspritzt. Schieben Sie zum Schlagen von Sahne den Geschwindigkeitsregler ❶ auf „5“.

Wenn Sie das Stabmixer-Set wie gewünscht zusammengebaut haben:

1) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
2) Halten Sie den Schalter ❷ gedrückt, um die Lebensmittel mit normaler Geschwindigkeit zu verarbeiten. Schieben Sie den Geschwindigkeitsregler ❶ Richtung „5“, um die Geschwindigkeit zu erhöhen. Schieben Sie den Geschwindigkeitsregler ❶ Richtung „1“, um die Geschwindigkeit zu verringern.
3) Halten Sie den Turbo-Schalter ❸ gedrückt, um die Lebensmittel mit hoher Geschwindigkeit zu verarbeiten. Mit Drücken des Turbo-Schalters ❸ steht Ihnen sofort die maximale Bearbeitungsgeschwindigkeit zur Verfügung.
4) Wenn Sie mit der Verarbeitung der Lebensmittel fertig sind, lassen Sie einfach den gedrückten Schalter los.

HINWEIS

- ► Sollte es während des Betriebes zu ungewöhnlichen Geräuschen, wie Quietschen oder ähnlichem, kommen, geben Sie ein wenig neutrales Speiseöl an die Antriebswelle des Stabmixers:



Beispiele für das Hacken und Zerkleinern von verschiedenen Lebensmitteln mit dem Zerkleinerer:

Zutaten		**max. Menge**	**Verarbeitungs-zeit**	**Geschwindig-keit**
Zwiebeln		200 g	ca. 20 Sek.	Stufe 1 - 3
Petersilie		30 g	ca. 20 Sek.	Turbo
Knoblauch		20 Zehen	ca. 20 Sek.	Stufe 1 - 5
Möhren		200 g	ca. 15 Sek.	Stufe 1 - 5
Haselnüsse/ Mandeln		200 g	ca. 30 Sek.	Turbo
Walnüsse		200 g	ca. 25 Sek.	Stufe 3 - 4
Parmesan	1 cm	250 g	ca. 30 Sek.	Turbo

Wandmontage

Im Lieferumfang enthalten sind 2 Dübel und 2 Schrauben, um den Wandhalter ⓬ zu montieren.

⚠ **WARNUNG STROMSCHLAGGEFAHR!**

► Prüfen Sie vor der Montage des Wandhalters ⓬, ob sich Leitungen oder Rohre in der Wand befinden!

1) Markieren Sie sich die Position der Bohrlöcher anhand des Wandhalters ⓬.
2) Bohren Sie die Löcher mit einem 6 mm-Bohrer.
3) Setzen Sie die Dübel in die gebohrten Löcher ein.
4) Positionieren Sie die beiden Öffnungen des Wandhalters ⓬ über die Bohrungen und fixieren Sie diesen mit den beiden Schrauben.

Reinigen

⚠ **WARNUNG - STROMSCHLAGGEFAHR!**

► Bevor Sie das Stabmixer-Set reinigen, ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

► Sie dürfen den Motorblock ❹ bei der Reinigung keinesfalls in Wasser tauchen oder unter fließendes Wasser halten.

⚠ **WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!**

► Beim Umgang mit dem extrem scharfen Messer ❼ besteht Verletzungsgefahr. Setzen Sie den Zerkleinerer nach Benutzung und Reinigung wieder zusammen, damit Sie sich nicht am freiliegenden Messer verletzen. Machen Sie das Messer für Kinder unzugänglich.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

► Sie dürfen die Teile des Stabmixer-Sets nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen, diese würden dadurch beschädigt.

► Benutzen Sie keine aggressiven, chemischen oder scheuernde Reinigungsmittel! Diese können die Oberfläche irreparabel angreifen!

1) Ziehen Sie den Netzstecker.
2) Reinigen Sie Motorblock ❹, den Stabmixer ❺, den Schüssel-Deckel ❻ den Schneebesen-Halter ❾ und den Wandhalter ⓬ mit einem feuchten Tuch. Stellen Sie sicher, dass kein Wasser in die Öffnungen des Stabmixers ❺ gelangt. Bei hartnäckigen Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch.
3) Reinigen Sie die restlichen Zubehörteile (Schüssel ❽, Schneebesen ❿,Messbecher ⓫ und Messer ❼) unter fließendem Wasser und trocknen Sie diese mit einem Trockentuch gut ab.

Gerät entsorgen



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2002/96/EC.

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

Hinweise zur EG-Konformitätserklärung

Dieses Gerät entspricht hinsichtlich Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den anderen relevanten Vorschriften der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit 2004/108/EC, der ErP-Richtlinie 2009/125/EC, sowie der Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EC.



Die vollständige Original-Konformitätserklärung ist beim Importeur erhältlich.

Importeur

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Garantie

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.

Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

HINWEIS

► Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter.

Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.
Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile.

Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum.

Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Service

(DE) **Service Deutschland**
Tel.: 01805 772 033 (0,14 EUR/Min. aus dem dt. Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.de
IAN 71983

(AT) **Service Österreich**
Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at
IAN 71983

(CH) **Service Schweiz**
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch
IAN 71983

Rezepte

Gemüse-Cremesuppe

2 - 4 Personen

Zutaten

- 2 - 3 EL ÖL
- 200 g Zwiebeln
- 200 g Kartoffeln (besonders geeignet sind mehlig kochende Sorten)
- 200 g Möhren
- 350 - 400 ml Gemüsebrühe (frisch oder Instant)
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- 5 g Petersilie

Zubereitung

1) Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Möhren waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen, abspülen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden.
2) Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln darin glasig dünsten. Möhren und Kartoffeln hinzufügen, mitdünsten. So viel Brühe angießen, dass das Gemüse gut bedeckt ist und alles 10-15 Minuten weich kochen lassen. Bei Bedarf zwischendurch Brühe hinzugießen, falls das Gemüse nicht mehr bedeckt ist.
3) Petersilie waschen, trocken schütteln und Stiele entfernen. Petersilie in grobe Stücke reißen und zur Suppe geben. Alles mit dem Stabmixer ❺ für etwa 1 Minute pürieren. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken.

Kürbissuppe

4 Personen

Zutaten

- 1 mittelgroße Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 10 - 20 g frischer Ingwer
- 3 EL Rapsöl
- 400 g Kürbisfleisch (am besten eignet sich Hokkaido-Kürbis, da die Schale beim Kochen weich wird und er nicht geschält werden muss)
- 250 - 300 ml Kokosmilch
- 250 - 500 ml Gemüsebrühe
- Saft einer ½ Orange
- etwas trockener Weißwein
- 1 TL Zucker
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

1) Zwiebel abziehen und würfeln, Knoblauch ebenso. Ingwer schälen und fein würfeln. Zunächst Zwiebel und Ingwer in heißem Öl andünsten. Nach 2 Minuten auch Knoblauch hinzufügen und mitdünsten.
2) Kürbis mit einer Gemüsebürste unter warmem Wasser gründlich säubern, dann in 2-3 cm große Würfel schneiden. (Wenn anderer Kürbis als Hokkaido-Kürbis verwendet wird, muss dieser zusätzlich geschält werden). Kürbiswürfel zu Zwiebeln und Ingwer geben und mitdünsten. Mit der halben Menge Kokosmilch und so viel Gemüsebrühe anfüllen, dass der Kürbis gut bedeckt ist. Bei geschlossenem Deckel ca. 20-25 Minuten weich kochen. Alles mit dem Stabmixer ❺ glatt mixen. Dabei so viel Kokosmilch zufügen bis die Suppe die richtige, sanft-cremige Konsistenz hat.
3) Die Suppe mit Orangensaft, Weißwein, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken, sodass die Suppe neben der scharfen auch eine süße und eine ausgewogene säuerlich-salzige Note hat.

Süßer Fruchtaufstrich

Zutaten

- 250 g Erdbeeren oder andere Früchte (frisch oder tiefgekühlt)
- 1 Päckchen (ca. 125 g) Gelierzucker ohne Kochen
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1 Messerspitze Mark einer Vanilleschote

Zubereitung

1) Erdbeeren waschen und putzen, dabei den grünen Stielansatz entfernen. Gut auf einem Sieb abtropfen lassen, damit überflüssiges Wasser ablaufen kann und der Aufstrich nicht zu flüssig wird. Größere Erdbeeren klein schneiden.
2) 250 g Erdbeeren abwiegen und in einen geeigneten Mixbecher geben.
3) Einen Spritzer Zitronensaft darüber geben.
4) Bei Bedarf das Mark einer Vanilleschote auskratzen und zugeben.
5) Den Inhalt des Päckchens Gelierzucker ohne Kochen dazugeben und mit dem Stabmixer ❺ 45-60 Sekunden lang gründlich mixen. Sollten noch größere Stücke vorhanden sein, das Ganze 1 Minute ruhen lassen und dann erneut 60 Sekunden pürieren.
6) Gleich genießen oder den Fruchtaufstrich in ein Glas mit Schraubdeckel abfüllen und verschließen.

Schoko-Creme

Für 4 Personen

Zutaten

- 350 g Schlagsahne
- 200 g Bitterschokolade (> 60% Kakaoanteil)
- ½ Vanilleschote (Mark)

Zubereitung

1) Die Sahne aufkochen, Schokolade zerbröckeln und darin bei niedriger Hitze langsam schmelzen. Das Mark einer halben Vanilleschote auskratzen und unter die Masse rühren.
2) Im Kühlschrank vollständig abkühlen und fest werden lassen.
3) Vor dem Servieren mit dem Schneebesen ⑩ cremig aufrühren.

Tipp: Dazu schmecken frische Früchte.

Mayonnaise

Zutaten

- 200 ml neutrales Pflanzenöl, z.B. Rapsöl
- 1 Ei (Eigelb und Eiweiß)
- 10 g milder Essig oder Zitronensaft
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

1) Ei und Zitronensaft in den Mixbecher geben, den Schneebesen ⑩ senkrecht in den Becher halten und den Turbo-Schalter ③ drücken.
2) Das Öl in einem gleichmäßig dünnen Strahl langsam (innerhalb von ca. 1:30 Minute) dazu geben, so dass das Öl sich mit den anderen Zutaten verbindet.
3) Abschließend nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.